

УДК 664.87:582.736

## ЗАСТОСУВАННЯ БІЛКОВОВМІСНИХ ДОБАВОК З ГОРОХУ У ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНИХ КОВБАС

**Важенкова В.К., 3 курсу,**

**Науковий керівник: Григоренко О.В., к.т.н., доцент**

*Таврійський державний агротехнологічний університет*

**e-mail: vvazenkova@gmail.com, grigalena@ukr.net**

**Постановка проблеми.** У сучасному виробництві ковбас додавання білкововмісних добавок з гороху при виготовленні м'ясопродуктів в теперішній час є дуже актуальним. Оскільки жоден білок не відповідає повністю формулі збалансованого харчування, створити більш повноцінні продукти харчування можна завдяки комбінації білків рослинного та тваринного походження. В якості рослинної сировини виступають бобові, також використовуються натуральні рослинні олії, суміші спецій та прянощі, натуральні барвники (буряковий сік), деякі крупи, інколи сири, свіжі овочі.

Були проведені дослідження по визначенню біологічної цінності варених ковбас із заміною м'ясної сировини на горохову пасту. Заміна частини м'ясної сировини на білкову рослинну сировину призводить до збагачення продуктів харчовими волокнами, білками та вуглеводами, які наближають ковбасу до продукту зі збалансованим складом, однак потребує обмеження за технологічними показниками готової продукції [1].

**Мета статті.** Пропонується вдосконалення технологій по виробництву комбінованих видів варених ковбас з підвищеним вмістом білкових речовин, створення збалансованих за харчовою цінністю продуктів з використанням рослинної сировини.

**Основні матеріали дослідження.** Результати досліджень по визначенню впливу додавання горохової пасти на біологічну цінність ковбасного виробу показали доцільність її використання для створення продуктів збалансованого харчування. З урахуванням одержаних даних була розроблена рецептура варених ковбас і виготовлені дослідні зразки. Вироби відзначаються високими органолептичними і смаковими якостями, мають однорідну ніжну консистенцію, приємний смак і запах.

Встановлено, що водний розчин етанолу, забезпечує видалення з гороху токсичних речовин, особливо, при попередньому його подрібненні. До того ж, запропоновані методи і режими обробки натуральної горохової сировини підвищують перетравність білків продукту травними ферментами в порівнянні із необробленим горохом. Додавання гороху в ковбасні вироби може забезпечити отримання співвідношення суми незамінних амінокислот до замінних близьке до ідеального. Підтверджено, що розроблені комбіновані варені ковбаси з гороховою білковою пастою не потребують змін термінів, режимів термообробки і зберігання в порівнянні з традиційними видами варених ковбас.

**Висновки.** Застосування білкововмісних добавок з гороху при виробництві ковбасних виробів дозволяє: нормалізувати їх загальний хімічний і амінокислотний склад, забезпечити залучення другорядних видів сировини, покращити якісні показники готової продукції та її безпечність, а також позбавити ковбасний виріб м'ясної частини. Впровадження нових технологій з новими білковими продуктами в складі ковбасних виробів дозволяє раціонально використати сировинні ресурси при високих споживчих характеристиках і біологічній цінності готової продукції.

### **Список використаних джерел:**

1. Григоренко О.В. Удосконалення технології варених ковбас з використанням горохової пасти / Григоренко О.В., Важенкова В.К. // Агроекологічні аспекти виробництва та переробки продукції рослинництва: матеріали міжнародної науково-практичної конференції. – Мелітополь-Кирилівка: ТДАТУ. – 2018. – С. 40-41.