

МЯСНАЯ ИНДУСТРИЯ

2004 5

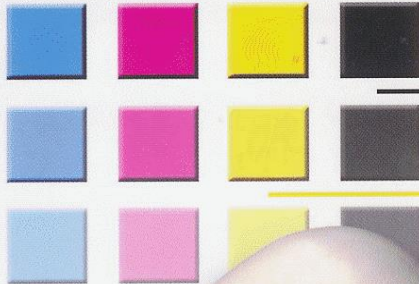
ИЗДАЕТСЯ С 1923 ГОДА



АТЛАНТИС-ПАК

УФ-ПЕЧАТЬ
ПАЛИТРА НОВЫХ
ВОЗМОЖНОСТЕЙ

C100 M100 Y100 K100



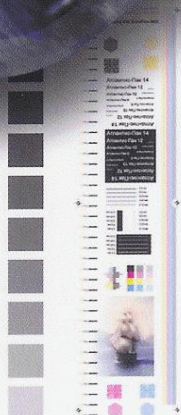
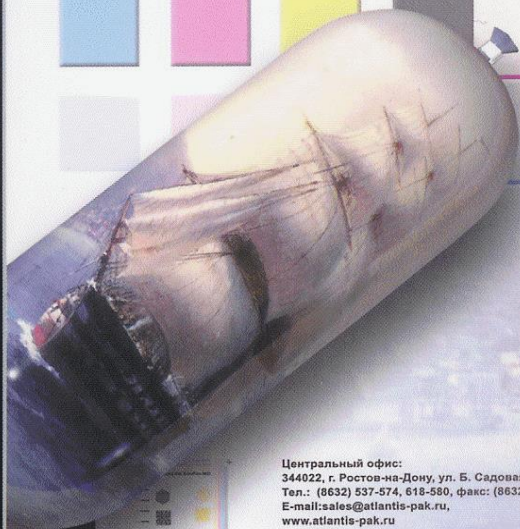
Центральный офис:
344022, г. Ростов-на-Дону, ул. Б. Садовая, 188.
Тел.: (8632) 537-574, 618-580, факс: (8632) 618-579
E-mail: sales@atlantis-pak.ru,
www.atlantis-pak.ru

Филиал в г. Санкт-Петербурге:
198095, ул. Маршала Голубова, 29
тел./факс (812) 103-52-75 103-52-76
E-mail: director@atlantis-pak.spb.ru

Филиал в г. Москве:
117393, Старокалужское шоссе, 62
тел./факс (095) 784-73-86
E-mail: apmos@elnet.msk.ru

Филиал в г. Екатеринбурге:
620017, ул. Старых Большевиков, 1а
тел./факс (343) 335-35-57, 335-75-20, 335-27-10
E-mail: atlantis-pak@r66.ru

Украинское представительство:
52067, г. Киев, ул. Гарматная, 2, а/п 795
Тел.: (044) 455-55-86, факс: (044) 455-55-87
E-mail: info@atlantis-pack.kiev.ua



Натуральные ингредиенты «Баттер-Бадс» улучшают качество мясных продуктов



**Д-р техн. наук
Л.С. Кудряшов,
А.А. Мотовилина,
Л.И. Лебедева**

ГНУ ВНИИ мясной промышленности
имени В.М. Горбатова РАНХ

В условиях снижения качества животноводческого сырья в мясной промышленности неизменно растет потребление различных ингредиентов и пищевых добавок, улучшающих функционально-технологические свойства мяса и органолептические показатели готовых продуктов. Однако следует помнить, что все добавки, поступающие в организм человека, за редким исключением не остаются инертными.

Новые достижения науки о питании требуют принимать во внимание конечное воздействие нутриентов на здоровье не только в зависимости от их количества, но и от возможного взаимодействия с другими поступающими вместе с пищей компонентами. Кроме того, они могут вступать в метаболические процессы, взаимодействуя с веществами, входящими в состав организма. Поэтому к применению тех или иных добавок следует подходить строго научно обоснованно и дифференцированно.

В последние годы в мире возрос интерес к продуктам питания, содержащим только натуральные ингредиенты. Особо актуально сегодня использовать натуральные продукты переработки растительного и животного сырья, позволяющие регулировать потребительские характеристики мясных изделий. В связи с этим большой интерес представляют натуральные высококонцентрированные функциональные ингредиенты «Баттер-Бадс», изготовленные из молочного сырья.

Серия продуктов «Баттер-Бадс» — это капсулированные в мальтодекстрине продукты переработки натурального сливочного масла, сливок, сметаны, сыров, пива.

Технология выработки этих добавок основана на получении концентрата натуральных молочных продуктов с последующим капсулированием и сушкой. В результате вкусоароматические добавки «Баттер-Бадс» отличаются высоким коэффициентом замены эквивалентных натуральных молочных продуктов, высокой растворимостью в воде, способностью сохранять качество при длительном хранении без потерь вкусоароматических свойств вследствие минимизации окислительных процессов.

Использование молочных продуктов при изготовлении колбас известно давно. Молоко и масло, добавляемые в фарш высокосортных вареных колбас и сосисок, обеспечивают конечному продукту мягкий вкус и нежную консистенцию, выделяющие данную группу изделий из аналогов.

Несмотря на ряд положительных аспектов, более широкое использование молока при выработке колбас ограничивается тем, что для получения требуемого вкуса необходимо вводить в рецептуру его относительно большое количество. В этой связи вкусоароматические добавки «Баттер-Бадс» можно рассматривать как один из вариантов направленного влияния на вкусовые качества продуктов, изготовленных из разного

SUMMARY

Natural highly concentrated functional ingredients "Butter Buds" manufactured from dairy raw materials are presented in the article. These are products of butter and cream processing, encapsulated in maltodextrin.

Results of investigations of use of flavor ingredients "Butter-Buds" in production of cooked sausage products, smoked items, semi-products, etc. are presented.

ZUSAMMENFASSUNG

Im Beitrag werden naturelle hochkonzentrierte funktionelle Ingredients "Butter-Buds" beschrieben, die aus Milchrohstoffen hergestellt werden. Das sind die in Maltodextrin gekapselte Produkte der Butter-, Sahneverarbeitung u.a.m.

Es werden Ergebnisse der Untersuchungen über die Anwendung von Geschmacks-Aroma-Ingredients "Butter-Buds" bei der Produktion von Brühwurst-, Räucherwaren und Halbfabrikaten angeführt.

Продукт	Оценка органолептических свойств, балл					
	Вкус	Цвет	Запах	Консистенция	Товарный вид	Общая оценка
Свинные сардельки:						
опыт	4,5	4,3	4,4	4,5	4,5	4,5
контроль	4,3	4,3	4,3	4,4	4,5	4,3
Свинная варено-копченая шейка:						
опыт	4,4	4,2	4,5	4,4	4,4	4,4
контроль	4,2	4,1	4,2	4,2	4,3	4,2
Свинные котлеты:						
опыт	4,5	4,4	4,4	4,5	4,4	4,5
контроль	4,2	4,4	4,2	4,2	4,4	4,3
Оленьи сосиски:						
опыт	4,4	4,3	4,3	4,4	4,3	4,4
контроль	4,0	4,3	4,0	4,3	4,3	4,2
Оленьи сардельки:						
опыт	4,5	4,4	4,5	4,4	4,4	4,5
контроль	4,2	4,4	4,1	4,2	4,4	4,2
Оленьи вареные колбасы:						
опыт	4,4	4,3	4,4	4,5	4,4	4,4
контроль	4,2	4,4	4,1	4,4	4,3	4,2

мясного сырья при минимальных количествах.

Во ВНИИМПе проведены исследования по использованию вкусоароматических ингредиентов «Баттер-Бадс», представляющих растворимый в воде порошок для изготовления сосисок, сарделек, вареных колбас, копченостей и полуфабрикатов.

Свинные сардельки были выработаны с соевым белком и 0,5% добавки «High Concentrate» в количестве 0,5% к массе фарша. Добавку растворяли в воде при температуре 50°C и вносили в фарш во время куттерования. Результаты дегустации готовой продукции показали, что опытные сардельки имели вкус и аромат сливочного масла, они были более сочными, по сравнению с контрольными образцами, и менее солеными. По мнению дегустаторов, опытные сардельки по органолептическим показателям превосходили контрольный образец. Использование добавки «Баттер-Бадс» позволяет устранить привкус сои.

Для изготовления свиной шейки согласно рецептуре был приготовлен рассол с содержанием 0,1% «Butter Buds 32X», «Dried Beer Extract», «Dried Cream Extract» и «High Concentrate». Рассол шприцевали в количестве 20% к массе сырья, после чего продукт выдерживали в заливочном рассоле в течение 36 ч и проводили термообработку согласно действующей технологической инструкции для

варено-копченых изделий.

Результаты опытов показали, что опытная варено-копченая шейка, содержащая «Butter Buds 32X», обладала вкусоароматическим оттенком сливочного масла, продукт был более сочным по сравнению с контрольным образцом. Дегустационная оценка варено-копченой шейки с добавкой «Dried Beer Extract» показала, что продукт имеет вкус и аромат ячменя (пива), обладает более сочной консистенцией, по сравнению с контрольным образцом, однако по вкусу ближе к вареным изделиям (см. табл.).

Свинная шейка с «Dried Cream Extract» отличалась от контрольного образца вкусоароматическим оттенком натуральных сливок и более сочной консистенцией.

Введение в рассол добавки «High Concentrate» способствовало получению продукта с более нежной консистенцией, вкусом и ароматом сливочного масла.

По общему мнению дегустаторов, все исследуемые добавки могут быть использованы для изготовления деликатесных продуктов.

При выработке свиных котлет в фарш вводили добавку «Butter Buds 32X» до 1% к массе сырья. После формовки котлеты хранили в камере при температуре минус 18°C в течение 24 ч, затем их обжаривали. По мнению дегустаторов, опытные образцы котлет превосходили кон-

трольные по органолептическим показателям, имели вкусоароматический оттенок сливочного масла, были более сочными. При замене части мясного сырья на белки сои и пшеничную муку устранялся их специфический привкус.

Для изучения возможности регулирования потребительских свойств продуктов из нетрадиционного сырья были проведены исследования влияния вкусоароматических добавок «Баттер-Бадс» на качество продуктов из мяса диких оленей. Известно, что мясо диких оленей имеет специфический привкус и аромат.

Были изготовлены сосиски из оленины с вкусоароматической добавкой «Cream Plus» в количестве 0,5% к массе фарша. Добавку растворяли в воде при 50°C и вносили в фарш в процессе куттерования. По мнению дегустаторов, опытные образцы сосисок имели приятный молочный вкус и более упругую консистенцию по сравнению с контрольными образцами. В опытной рецептуре была снижена доза перца: черного на 30%, душистого на 28%, однако аромат пряностей ощущался одинаково как у опытных, так и у контрольных сосисок, при отсутствии специфического привкуса оленины.

С пищевой добавкой «Dried Cream Extract» в количестве 1% из оленины были изготовлены сардельки, в рецептуре которых уменьшили количество перца: черного на 30%, красного на 28%. Результаты дегустации показали, что данная пищевая добавка придает продукту молочно-сливочный аромат и обеспечивает более плотную консистенцию. Специфический привкус оленины не ощущался, что позволяет применять «Dried Cream Extract» в рецептуре сарделек и сосисок взамен сухого молока.

С добавлением 1% к массе сырья «Dried Beer Extract» и «Butter Buds 32X» были изготовлены вареные колбасные изделия из мяса диких оленей. Установлено, что по вкусу, консистенции и аромату вареные колбасы с добавкой «Dried Beer Extract» превосходили контрольный образец. Привкус оленины не ощущался. Опытные продукты имели более плотную консистенцию.

Образец колбасных изделий с добавлением «Butter Buds 32X» практически не отличался от контрольного по консистенции, вкусу, цвету, однако имел легкий молочный аромат.

С учетом результатов исследований специалисты ВНИИМПа разработали технологию и нормативную документацию: ТУ 9213-827-00419779-03 «Изделия колбасные вареные из оленины», изменения к ТУ 9213-644-00419779-01 «Продукты из оленины», ТУ 9213-644-00419779-01 «Колбасы вареные, сосиски и сардельки», ТУ 9213-448-00419779-99 «Продукты из свинины (вареные, варено-копченые, копчено-запеченные)» с использованием вкусоароматических ингредиентов «Баттер-Бадс», придающих мясным изделиям приятный аромат и вкус.

Таким образом, на основании экспериментальных данных можно сделать заключение, что пищевые добавки «Баттер-Бадс», вырабатываемые из натуральных продуктов, придают мясным изделиям приятные вкусоароматические свойства, способствуют улучшению консистенции,

усиливают вкус специй и пряностей и устраняют привкус растительных белков.

Исследованные пищевые добавки могут быть использованы для производства широкого спектра мясных продуктов.

**Телефон для справок:
(095) 276-61-61,
276-71-11.**