

**СЫРОКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ  
С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ДОБАВКАМИ  
И ЙОДОМ**

Лукин А.В.

*Новгородский государственный университет  
имени Ярослава Мудрого  
Великий Новгород, Россия*

Производство сырокопченых колбас является одним из самых сложных технологических процессов в переработке мяса. Оно характеризуется длительностью и сложностью биохимических и физических процессов протекания в период созревания. Сравнительно новым направлением в производстве сырокопченых и сыровяленых колбас является применение белковых добавок. Использование соевого белка при изготовлении этих колбас повышает экономическую эффективность их производства, увеличивает выход готовой продукции, сокращает продолжительность сушки, благоприятно воздействует на структуру продукта, улучшает связывание частиц жира и мышечной ткани.

Внесение соевого белка предполагается в виде соевого изолята. Соевый изолят (СУПРО) на 90 % состоит из изолированного соевого белка и представляет собой фактически цельный белковый продукт, который содержит витамины и микроэлементы в биодоступной форме.

Одной из актуальных проблем в питании человека является недостаток йода. Внесение йодсодержащих компонентов в колбасы является прогрессивной технологией и помогает значительно снизить недостаток йода в организме человека. Применение йодказеина (йодированного молочного белка, являющийся полноценным аналогом природного соединения) при производстве сырокопченых колбас придаст этому продукту новые полезные свойства, которые необходимы для населения нашей страны. В ходе всесторонних исследований установлена высокая эффективность применения йодказеина,

Для новгородского предприятия ООО «Бизон» предлагается внедрить в производство сырокопченые колбасы с использованием сои и йодказеина. Разработаны рецептуры сырокопченых колбас «Студенческая», «Ильменьская», «Новгородская» с заменой мясного сырья на супрогранулы в количестве от 10% до 20%. Обогащение продукта йодом позволит придать колбасам функциональную направленность.

**ПРОИЗВОДСТВО СЫРОКОПЧЁНЫХ  
ДЕЛИКАТЕСОВ НА ПРЕДПРИЯТИИ  
НОВГОРОДСКИЙ ПИЩЕКОМБИНАТ**

Моль И.Н.

*Новгородский государственный университет  
имени Ярослава Мудрого  
Великий Новгород, Россия*

Мясные деликатесы занимают особое место в рационе российских потребителей. Они служат традиционным украшением праздничного стола. Разнообразие витрин заставляет потребителя придирчиво и тщательно осуществлять выбор того или иного мясного продукта.

На предприятии Новгородский Пищекomboинат ассортимент мясных деликатесов ограничен, поэтому предлагается выпускать сырокопченые деликатесы из свинины (грудинка, шейка, балык) в новой упаковке. Нами были разработаны рецептуры посолочных смесей, подобрана технология производства с учетом условий предприятия.

В качестве упаковки выбраны прозрачные лотки из полиэтилентерефталата. Такая упаковка улучшит внешний вид готового продукта, позволит покупателю со всех сторон рассмотреть продукт. Кроме того, данная упаковка позволяет упаковывать деликатесы в условиях модифицированной газовой среды, продлить сроки хранения и предотвратить усушку продукта.

Для производства предлагаемых сырокопченых деликатесов на предприятии имеется все необходимое оборудование: посолочный иньектор, массажер, термокамера, вспомогательное оборудование. Для упаковки продукта предприятию предлагается закупить полуавтоматическую машину для запайки лотков ВЕГА 25. Её можно использовать для упаковки и других продуктов, выпускаемых на предприятии.

Введение в производство сырокопченой грудинки, шейки и балыка в новой упаковке на Новгородском Пищекomboинате позволит предприятию выделиться из ассортиментного ряда подобных продуктов других производителей города и области, привлечь покупателя и обеспечить постоянный спрос на производимую продукцию.