

# Колбаса – здоровая пища?

В свете выхода множества передач на телевидении и статей в «желтой» прессе, рассказывающих о «вредных добавках» и «злых нитритах» в составе колбас, многие спрашивают, есть ли будущее у фосфатов, и других добавок, если потребители массово начнут переходить на «здоровое питание»? Если ставить вопрос именно так, то скорее, при таком количестве околонуточной критики, нет будущего у самой колбасы. А ведь колбаса – это наша национальная идея, мерило достатка. Она была, есть, и ее будут есть.

Ни один диетолог или эндокринолог не назовет колбасные изделия здоровой пищей, как бы нам, работникам мясной промышленности, этого не хотелось. И несмотря на то что ученые ВНИИМП разрабатывают нормативы и технологии, о лечебно-профилактических и специализированных продуктах диетологи еще не скоро расскажут пациентам. А такая продукция, как «колбасные изделия для пожилых людей, снижающие риск заболеваний опорно-двигательного аппарата», или «колбасные изделия для диетического питания детей, страдающих инсулинозависимым сахарным диабетом», остается пока пределом мечтаний пациентов.

# Сосиски венские (технология и рецептура по сведениям 115-летней давности)

- Требуется 5 фунтов(1 фунт- 0,409 кг.) нежирной свинины, 5 фунтов жирной говядины и 3 фунта шпика пропустить через мясорубку, затем добавить 2 золотника(96 золотников – 0,409 кг.) толчёного английского перца, 1.5 зол. простого перца. Всё перемешать и начинить свиные кишки. Повесить в сухое место, затем в холодное место(более 3-х недель их хранить нельзя). Перед употреблением сварить в течении 15 мин.

# Внешний вид сосисок



# Сосиски молочные (технология и рецептура по сведениям 65-летней давности)

- Мясо говяжье 1 сорта – 35 кг.
- Жирная свинина – 60 кг.
- Молоко сухое – 2 кг.
- Яйца свежие – 3 кг.
- Соль поваренная – 2090 г.
- Селитра – 60 г.
- Перец чёрный молотый – 80 г.
- В качестве оболочки применяется баранья или свиная черева

# Внешний вид сосисок



# Современная технология выработки сосисок Молочных высшего сорта (ГОСТ 23670)

- Говядина жилованная – 35 кг.
- Свинина жилованная жирная – 60 кг.
- Молоко коровье сухое – 2 кг.
- Меланж – 3 кг.
- Соль поваренная пищевая – 2090 г.
- Нитрит натрия – 7,1 г.
- Сахар-песок или глюкоза – 120 г.
- Белый или чёрный молотый перец – 80 г.
- Орех мускатный или кардамон – 40 г.
- Используется искусственная оболочка

# Внешний вид сосисок



# Рецептура колбасы Докторской

Закладка на 100 кг сырья, кг  
Закладка на 100 кг сырья, кг  
Говядина жилованная  
высший сорт 25  
Говядина жилованная  
первый сорт 24,5  
Свинина жилованная  
полужирная 20  
Белково-жировая эмульсия  
15  
Эмульсия шкурки 7  
Изолят соевого белка  
гидратированный 15  
Животный белок  
гидратированный 13,5  
Молоко сухое 3  
Яйца 2  
ИТОГО сырья : 100

Вода 25  
Соль поваренная пищевая 2,0  
Нитрит натрия 0,0075  
Стабилизатор Гелеон 101 С 0,5  
Стабилизатор Гелеон 184 М 0,5  
Госаром ФС Докторская 1,2  
Комплексная добавка Докторская Del'Ar  
10.07.101 N 1,3  
Ароматизатор Ветчина Del'Ar 10.06.163 0,25  
ВАД мускатный орех Del'Ar 10.07.560 Д 0,06  
Краситель 0,1  
ИТОГО:  
129,82

# Отличия производства сосисок

Сосиски 115 – летней давности	Сосиски 65 – летней давности	Сосиски современного производства
Нет добавок, только натуральное сырьё и специи, оболочка	Добавка (селитра), натуральные сырьё, специи и оболочка	Добавка (натриевая соль), используется яичный меланж,
Не аппетитный вид, серый цвет готового изделия, малый срок хранения, т.к не предусмотрена варка. Доступны только состоятельным людям.	За счёт добавления селитры готовое изделие имеет розовый цвет, применяется варка. Доступны для потребителя, но достать можно только в крупных городах и то отстояв огромную очередь.	Искусственная оболочка, увеличиваются сроки хранения готового продукта, красочная оболочка, сосиски соответствуют требованиям ГОСТ. Доступны для потребителя

# Пищевые добавки, применяемые при производстве мясных изделий

*Аскорбиновая кислота* ( $C_6H_8O_6$ ) и *аскорбинат натрия* применяются для ускорения реакций образования окраски мясопродуктов, улучшения внешнего вида и повышения устойчивости цвета при хранении.

*Изоаскорбинат натрия* (эриторбат натрия) действует на сырьё аналогично аскорбинату или аскорбиновой кислоте. Его применяют для улучшения процесса формирования цвета мясопродуктов;

*Селитра* (нитрат) бывает калиевая ( $KNO_3$ ) и натриевая ( $NaNO_3$ ) в виде белых кристаллов. При изготовлении колбасных изделий селитра восстанавливается в нитрит. Селитра обладает консервирующими свойствами.

*Нитрит натрия* ( $NaNO_2$ ) представляет собой продукт восстановления нитрата. Назначение нитрита в колбасном производстве - сохранить красный цвет мяса; отчасти используются его консервирующие свойства. Нитрит натрия - желтоватого цвета, абсолютно без запаха и загрязнений. Он обладает способностью легко поглощать запахи, а также влагу из воздуха.

# Вещества, повышающие влагоудерживающую способность мяса

*Фосфаты* - К пищевым фосфатам, применяемым при производстве мясопродуктов, относят натриевые и калийные соли фосфорных кислот

*Каррагинан* представляет собой сложный полисахарид, гидроколлоид, представленный в основном Д-галактозой. Производят его из красных морских водорослей.

# *Вещества, улучшающие вкус продуктов*

- Сахар и глюкоза
- При выработке колбасных изделий и свинокопчёностей используют свекловичный или тростниковый сахар, который является углеводом - сахарозой.
- Специи и пряности - продукты растительного происхождения, добавляемые к пище для придания ей приятного вкуса и запаха.

*Вещества, используемые в  
качестве дополнительных  
источников белка*

белки яйца;

- молочно-белковые препараты;
- соевые изоляты.

- **Область применения**
- Вареные колбасные изделия, сосиски, сардельки, рубленые полуфабрикаты.
- **Рекомендуемые дозировки**
- 0,1-0,15% – для загущения и стабилизации фаршевой системы
- 0,15-0,5% - для увеличения выхода готового продукта

# *КОПЧЕНИЕ*

Пропитка изделий коптильными веществами дыма. Используются опилки твёрдых лиственных пород (бука, ольхи, дуба). Копчению подвергаются варёно-копчёные, сырокопчёные, полукопчёные колбасные изделия. В результате копчения колбасы приобретают приятный вкус и аромат, повышаются сроки хранения.

СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!