

собой не только улучшение вкусовых свойств изделия, но и увеличение пищевой ценности и полезности изделий.

ЛИТЕРАТУРА

1. Пашенко, Л. П. Технология хлебопекарного производства: учебник / Л. П. Пашенко, И. М. Жаркова. – СПб.: Издательство «Лань», 2014. – 672 с.

УДК 637.524.5035.66

АНАЛИЗ КАЧЕСТВЕННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК СЫРОВАЯЛЕННОЙ КОЛБАСЫ С МИКРОНИЗИРОВАННОЙ КАКАОВЕЛЛОЙ

Саленикович А. В. – студент

Научный руководитель – **Овсеец В. Ю.**

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Сыровяленая колбаса является одним из популярных мясных продуктов, известный своим неповторимым вкусом и ароматом. В последние годы наблюдается тенденция к улучшению качества мясной продукции путем добавления функциональных ингредиентов, способствующих повышению питательной ценности. Одним из таких ингредиентов является какао-велла – микронизированный порошок, получаемый из какао-бобов. Этот побочный продукт переработки какао богат клетчаткой, антиоксидантами, витаминами и минералами, что позволяет рассматривать его как многообещающую добавку для сыровяленой колбасы.

Цель данной работы – исследовать качественные показатели сыровяленой колбасы с добавлением какао-веллы и оценить влияние этого ингредиента на вкусовые, текстурные и питательные характеристики изделия.

Качественные показатели сыровяленой колбасы с добавлением какао-веллы микронизированной включают в себя несколько ключевых аспектов, которые влияют на вкусовые, текстурные и питательные характеристики готового продукта.

Добавление какао-веллы в процесс производства сыровяленой колбасы обогащает вкус и аромат готового продукта. Легкие шоколадные или ореховые ноты могут создать новое вкусовое переживание, что делает продукт более интересным для потребителей. Важным аспектом является соблюдение баланса между мясными ингредиентами и какао-веллой, чтобы новый вкус гармонично вписывался в общий профиль продукта. Какао-велла может значительно повлиять на текстуру сыровяленой колбасы. Микронизированный порошок улучшает связность и удержание влаги, что помогает добиться более сочной и нежной консистенции. Это особенно

важно для предотвращения сухости и повышения общей текстурной привлекательности изделия.

Благодаря высокому содержанию клетчатки какаоветла может существенно повысить питательную ценность сыровяленой колбасы. Введение этого ингредиента может увеличить содержание важных микроэлементов, таких как магний, железо и фосфор, а также антиоксидантов, способствующих улучшению общего состояния здоровья. Это делает продукт более привлекательным для потребителей, стремящихся к здоровому образу жизни. Какаоветла, обладая темным пигментом, может изменить цвет готового продукта, придавая ему более насыщенный и привлекательный вид. Это фактор может стать важным для потребителей, заинтересованных в эстетическом восприятии продукта.

Антиоксиданты, содержащиеся в какаоветле, способны помочь продлить срок хранения сыровяленой колбасы. Они замедляют процессы окисления жиров, что способствует сохранению органолептического качества и питательных веществ на более длительный срок. Это особенно актуально для продуктов, которые предполагают длительный срок хранения. При разработке рецептуры с добавлением какаоветлы необходимо учитывать стандарты безопасности пищевых продуктов. Регулярные тестирования на наличие фальсификаций и микробиологические проверки становятся неотъемлемой частью производственного процесса, обеспечивая высокое качество и безопасность готового продукта для потребителя.

Таким образом, какаоветла микронизированная представляет собой перспективный ингредиент для создания сыровяленой колбасы, который способен существенно улучшить ее качественные показатели. За счет влияния на органолептические характеристики, текстуру, питательную ценность и срок хранения, она может внести значительный вклад в разработку функциональных мясных продуктов. С учетом растущего интереса потребителей к здоровому питанию методы использования какаоветлы в производстве мясных изделий могут открыть новые горизонты для производителей и способствовать созданию уникальных и качественных продуктов.

ЛИТЕРАТУРА

1. Антипова, Л. В. Прикладная биотехнология / Л. В. Антипова. – СПб: ГИОРД, 2013. – С. 280-288.
2. Ащаккин, В. В. Контроль качества продукции физико-химическими методами / В. В. Ащаккин, Л. И. Кугуева, М. Г. Захарова. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 124 с.
3. Продукты с растительными добавками для здорового питания / А. Т. Васюкова [и др.] // Пищевая промышленность. – 2019. – № 12. – С. 72-75.
4. Речкина, Е. А. Перспективы использования пищевых волокон в пищевом производстве / Е. А. Речкина, Г. А. Губанина, А. И. Машанова // ВестникКрасГАУ. – 2016. – № 1. – С. 91-97.