

## **ШКАНТНІ КОВБАСКИ ДЛЯ ГРИЛЯ З ДОДАВАННЯМ ПАРМЕЗАНУ**

**Медяник М.О., galen@i.ua**

*Національний університет харчових технологій*

Одним із основних напрямків вибору рецептурних компонентів є використання речовин природного походження, що впливають не лише на функціонально-технологічні властивості сировини, але і володіють високою біологічною і фізіологічною активністю на організм людини.

Провівши літературний огляд, обрано для дослідження можливості використання в технологіях м'ясопродуктів – сиру Пармезан або парміджано реджано (італ. *Parmigiano Reggiano*) — італійський твердий сир з коров'ячого молока. Крім чудових смакових характеристик, має також інші важливі якості. Попри високу калорійність, легко засвоюється організмом, тому лікарі рекомендують його людям з ослабленим травленням, дітям і особам, старшим за 50 років.

Парміджано виготовляють у регіоні Емілія-Романья, зокрема, у провінціях Парма, Болонья, Реджо-Емілія, Модена та Мантуя. Жирність — 32%. Для виготовлення 1 кг пармезану потрібно 16 л молока. У справу йде виключно свіже молоко, його не піддають ніякій механічній обробці, навіть вершки видаляють частково і обов'язково вручну. Період дозрівання — не менше 12 місяців. Старий пармеджано може мати вік до 10 років, в процесі дозрівання він стає щораз сушішим. Є доволі крихким, має дрібнозернисту структуру.

Пармезан — відмінне джерело білка і жиру. До складу входять вітаміни і мікроелементи — кальцій, вітамін А, вітаміни В6 і В12, фосфор, цинк, мідь. Вміст білка досягає 30%, що є близьким до деяких видів м'яса.

Справжній пармезан легко засвоюється завдяки своїм пробіотичним властивостям, а також містить багато кальцію. Це зміцнює кістки та захищає їх від остеопорозу. Крім того пармезан — це безлактозний молочний продукт.

На кафедрі технології м'яса і м'ясних продуктів НУХТ розроблено напівфабрикат ковбаски для гриля з пармезаном в натуральній оболонці.

Провівши органолептичні дослідження, встановлено, що розроблений продукт володіє унікальними та неповторними смаковими властивостями.

Для підтвердження доцільності розробки та впровадження на виробництві «Ковбасок для гриля з пармезаном» будуть проведені фізико-хімічні, технологічні, мікробіологічні дослідження, а також визначення вмісту мікро та макроелементів спочатку у використовуваній м'ясній сировині, потім в сирих та смажених ковбасках з пармезаном, встановити втрати при смаженні на решітках гриль.

Заплановано промислову апробацію розробленого напівфабрикату ковбасок для гриля з пармезаном з метою розширення асортименту вітчизняних м'ясопродуктів.

### **Література.**

1. Oleg Galenko, Svitlana Schuler, Vadim Bezpalko, Ostep Gasyuk Impact of washing solutions on chemical composition and physicochemical properties of surimi-like mechanically deboned turkey meat / *Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava, Romania* Volume XIX, Issue 2- 2020, pag. 170-175.

2. Abilmazhinova, N.K. The Use of Antioxidants in the Meat Industry / N.K. Abilmazhinova, A.M. Tayeva, Sh.A. Abzhanova. *Research Journal of Pharmacrurgical, Biological and Chemical Sciences*. 2015. №6 (5). P. 156 – 172.

**Науковий керівник:** *Галенко О.О., кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій.*