

УДК 664.92/.94+637.142.2

Е. В. Царегородцева, Т. В. Кабанова, А. К. Тухфатуллина
Марийский государственный университет, г. Йошкар-Ола

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ В ТЕХНОЛОГИИ ВАРЕННЫХ КОЛБАС

Современные тенденции совершенствования технологии колбас ориентированы на создание сбалансированной по пищевой и биологической ценности продукции, содержащей ингредиенты, способствующие улучшению и сохранению здоровья населения. Улучшить функционально-технологические свойства сырья и мясных систем, вкусовые характеристики и биологическую ценность вареных колбас предлагается за счет молочной сыворотки.

Ключевые слова: молочная сыворотка, колбасный фарш, физико-химические свойства, оценка качества, технология приготовления.

Modern tendencies of improved technology of sausages are targeted to the achievement of balanced nutritive and biological value of products containing ingredients that contribute to the improvement and maintaining population health. The improvement of functional and technological properties of raw meat systems, taste characteristics and biological value of boiled sausages is being proposed by using milk whey.

Keywords: milk whey, sausage meat, physico-chemical properties, quality assessment, technology of preparation.