

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЛЬГИНАТНЫХ ОБОЛОЧЕК В КОЛБАСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

*Иньшаков Александр Евгеньевич, студент 3 курса технологического института, ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева,
e-mail: alex-inshakov@mail.ru*

*Орлов Александр Игоревич, студент 3 курса технологического института, ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева,
e-mail: orlovSasho@yandex.ru*

*Смирнова Дарья Руслановна, студент 3 курса технологического института, ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева,
e-mail: dashulya20-02@yandex.ru*

*Научный руководитель – Корневская Полина Александровна, к.б.н, доцент, доцент кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева,
e-mail: korenevskaya.pa@rgau-msha.ru*

Аннотация. Рассмотрена альтернативная оболочка для колбасных изделий, ее состав, преимущество и экономическая ценность.

Ключевые слова: Альгинат, альгинатная оболочка, колбасы, производство.

В наши дни имеется большое разнообразие оболочек для колбасной продукции. Но следует отметить, что в сложившихся обстоятельствах современной России, когда были введены различные санкции, на данный момент наблюдается нехватка колбасных оболочек, применяемых в колбасном производстве. Соответственно, необходимо находить новые перспективные технологии, которые позволят заменить уже имеющиеся колбасные оболочки на новые [1, 3].

Рассмотрим относительно новую оболочку для колбасных изделий. Она многофункциональна и может быть использована не только для мясных изделий, но и для вегетарианских продуктов. Данный обзор посвящен альгинатной оболочке.

Альгинатная оболочка: состав, производство

Альгинат является солью альгиновой кислоты, которую добывают из стенок бурых водорослей. В пищевой промышленности используют альгинат натрия (E401), альгинат калия (E402) и альгинат кальция (E404), моментально вступающий в реакцию с хлоридом кальция (CaCl_2), образуя при этом тонкую пленку – оболочку на поверхности продукта, которая по своей сути и будет являться колбасной оболочкой [1, 4].

Альгинатная пленка наносится на колбасный фарш, сформированный в форме требуемого колбасного изделия, в жидком виде, а затем, реагируя с хлоридом кальция, превращается в твердую структуру. В результате получается прочная и съедобная оболочка, придающая колбасам приятный хруст при откусывании.

Альгинатные оболочки предлагаются в виде порошка. Поскольку срок хранения в таком виде у нее значительно больше, чем у готовой к употреблению альгинатной пасты. Заметим, что применение консервантов при использовании альгинатной оболочки становится излишним. Альгинатную пасту, которая наносится на колбасное изделие, можно приготовить в любое время по мере необходимости.

Преимущества

Альгинатные оболочки являются экономически эффективной альтернативой более дорогим натуральным и искусственным оболочкам и могут значительно снизить затраты на производство колбасных изделий.

Некоторые из преимуществ альгинатной оболочки [3]:

- 100 % растительный продукт – подходит не только для традиционных мясных продуктов, но также и для кошерных и халяльных продуктов, а также вегетарианской продукции;
- не содержит аллергенов и ГМО;
- подходит для всех систем соэкструзии;
- эластичная, не ломается, обеспечивает однотипность готового продукта;
- подходит для множества типов колбас, сосисок разного диаметра;
- длительный срок годности – около шести месяцев;
- позволяет наладить непрерывное производство.

Таким образом, применение альгинатной оболочки при производстве мясной продукции, в частности колбас, является перспективным направлением.

Выводы

Использование альгинатной оболочки в условиях современной России является перспективным направлением, которое позволит выпускать колбасную продукцию с использованием ресурсосберегающих технологий.

Библиографический список

1. **Грикшас, С. А.** Общая технология отрасли / С. А. Грикшас, П. А. Корневская, Г. А. Фуников. – М. : РГАУ–МСХА им. К. А. Тимирязева, 2020. – 142 с.
2. **Коченкова, И. И.** Комплексное использование альгинатов в технологии мясных рубленых изделий / И. И. Коченкова. – 2002. – Режим доступа: <https://www.dissercat.com/content/kompleksnoe-ispolzovanie-alginatov-v-tekhnologii-myasnykh-rublennykh-izdelii> (Дата обращения 29.11.2022).
3. **Шувариков, А. С.** Научные основы переработки продукции животноводства / А. С. Шувариков [и др.] – М. : Редакция журнала «Механизация и электрификация сельского хозяйства», 2021. – 198 с. – ISBN 978-5-6046183-4-9.
4. **Новиков, Д.** Альгинатная линия в миниатюре / Д. Новиков // Научно-производственный альянс – 2022. – Режим доступа: <https://meat-expert.ru/articles/556-alginatnaya-liniya-v-miniature-nauchno-proizvodstvennyy-alyans> (Дата обращения 29.11.2022).