

ПРИМЕНЕНИЯ ПРОТЕОЛИТИЧЕСКОГО ФЕРМЕНТНОГО ПРЕПАРАТА МИКРОБНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ПРОТОСУБТИЛИНЫ Г20Х ДЛЯ ТЕНДЕРАЗАЦИИ МЯСА ВЕРБЛЮЖАТИНЫ

Файзиев А.А.

*Кафедра “Математики и естественных наук”, Бухарский филиал Ташкентского института инженеров
ирригаторов и механизации сельского хозяйства, Бухара, Узбекистан*

В республиках Средней Азии, ряде районов России и некоторых других странах важным дополнительным источником белков животного происхождения является верблюжати́на. По своим качественным показателям и пищевой ценности мясо верблюдов успешно конкурирует с мясом других убойных животных в рационе питания населения. Однако, препятствием к широкому использованию этого вида сырья для выработки вареных колбас является грубоволокнистое строение и сладковатый привкус мяса.

Целью работы заключалось в комплексном изучении процесса тендеризация верблюжьего мяса с использованием протеолитических ферментных препаратов микробного происхождения и в разработки технологии вареных колбас из ферментированные верблюжати́ны.

Для обработки верблюжьего мяса использовали очищенный протеолитический препарат микробного происхождения протосубтилин Г20х, имеющие следующие биохимические характеристики: протеолитическая активность составляла от 65 до 72 ед/г, РН -6,8 -7,3, температурный оптимум около 37 – 400 С. Контролем служила верблюжье мяса не обработанным ферментным препаратом.

Применения ферментного препарата протосубтилина Г20Х для ферментации верблюжати́ны, дали возможность существенно улучшения и качественных характеристик мяса и горбового жира. Установлено оптимальная концентрация ферментного препарата в составе рассола, содержащего 12% NaCl и 0,05% протосубтилина Г20Х.

Разработан способ получения белково-жировой композиции из горбового жира верблюдов, основанной на предварительной ферментирования измельченного жирсырья в течение 12 ч и последующим куттирования его с добавлением 3,3% пшеничной муки и 3,3% воды к массе жира.

Разработана, рецептура технологические схемы изготовления ферментированных колбас с использованием белково-жировой композиции.

Использованием ферментного препарата (в количестве не превышающим 0,05% к массе рассола), оказывающего гидролитическое действие на белковую фракции верблюжати́ны, что положительно связывается на потребительских свойствах готовых вареных колбас.

Установлено, что ферментированные вареные колбасы по качественными характеристикам обладают более высокой степенью переваримости белков *in vitro* ферментами желудочно-кишечного тракта, относительной биологической ценностью и более высокими органолептическими показателями по сравнению с контрольным.