

ПРОБЛЕМЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОБОЛОЧЕК ИЗ КОНОПЛИ В КОЛБАСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Азоян Давид Татевосович, студент 4 курса Российского биотехнологического университета;

Смирнова Дарья Михайловна, студент 4 курса Российского биотехнологического университета;

Научный руководитель: Усов Сергей Сергеевич, старший преподаватель Российского биотехнологического университета.

В работе рассматриваются проблемы использования конопляных оболочек в колбасном производстве. Физико-химические и экономические факторы не позволяют применять данное сырье в качестве оболочек.

Ключевые слова: оболочка, конопля, колбасы, производство.

PROBLEMS OF USING THEIR HEMP SHELLS IN SAUSAGE PRODUCTION

Azoyan David Tadevosovich, 4th year student of the Russian Biotechnological University;

Smirnova Darya Mikhailovna, 4th year student of the Russian Biotechnological University;

Scientific supervisor: Sergey Sergeyevich Usov, Senior lecturer at the Russian Biotechnological University.

The paper discusses the problems of using hemp shells in sausage production. Physico-chemical and economic factors do not allow the use of this raw material as shells.

Keywords: shell, hemp, sausages, production.

С развитием биотехнологии технологи рассматривают новые продукты сырья для производства колбасных изделий. Оболочки из конопли не распространены в мясной отрасли ввиду законодательства многих государств по выращиванию данного растения [1].

Федеральный закон от 08.08.2001 г. №119-ФЗ "Об особо опасных инфекционных заболеваниях", запрещает применение конопли в промышленное производство в России, вызывая проблему реализации данного изделия [2].

Недостатки конопляных оболочек для колбасного производства:

1. Себестоимость: конопляные оболочки дороже его аналогов, поэтому производителям нерентабельно использовать его.
2. Законодательство запрещает предприятиям использовать это растение в пищевой промышленности из-за риска подозрения на наркотические вещества в продуктах питания.
3. Прочность конопляных оболочек намного хуже, чем у кишечных, и в дальнейшем это будет приносить колоссальные убытки при транспортировке, хранении и изготовлении колбасных изделий.
4. Хранение колбас в данной оболочке имеет малый срок годности из-за физико-химических свойств конопли, которые быстрее окисляют липиды в мясных продуктах.
5. Органолептика: из-за повышенной дымопроницаемости конопляных оболочек появляется только вкус и запах дыма, который не понравится потребителю.
6. Удержание влаги в них мизерная, и не рекомендуется использовать при изготовлении вареных колбас, сосисок и сарделек, уменьшая выход продукта [4].

Единственным путем решения применения конопли в качестве оболочек – совмещение с полиамидными или целлюлозными оболочками. Таким образом увеличится прочность, будет иметь равномерную дымопроницаемость, сохраняя органолептику, а также удержание влаги в колбасах. Однако высокая себестоимость и особые технологические оборудования не позволяют воплотить применение конопляных оболочек в колбасном производстве. Поэтому оболочки из полиамида или целлюлозы эффективнее из конопли для реализации колбасных изделий (рис. 1) [3].



Рис. 1. Оболочки колбас.

ЛИТЕРАТУРА:

1. ГОСТ 23670-2019. Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия : настоящий стандарт распространяется на мясные вареные колбасные изделия - вареные колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, олбасные хлебы, выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 1 ноября 2019 г. № 115-П : введен впервые : дата введения 2019-01-30 / разработан «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М.Горбатова» РАН. - Москва : Стандартинформ, 2019. - 7 с. - Текст : непосредственный.
2. Российская Федерация. Законы. Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации : Федеральный закон № 119-ФЗ : [принят Государственной думой 8 августа 2001 года : одобрен Советом Федерации август 2001 года]. - Москва : Проспект ; Санкт-Петербург : Кодекс, 2017. - 132 с. - ISBN 978-5-392-26365-3. - Текст : непосредственный.
3. Рязанова, О. А. Колбасные оболочки: классификация и ассортимент / О. А. Рязанова. Пищевая промышленность. 2011. – С. 1-3.
4. Селектор лигандов направляет перекрестные соединения C–N по наиболее устойчивому пути / ChemistryWorld. 2019. URL: <https://www.chemistryworld.com/news/ligand-selector-steers-c-n-cross-couplings-down-most-sustainable-path/3010322.article> (Дата обращения: 06.05.2023).