

A STUDY INTO THE QUALITY OF SOFT DRY SAUSAGES DURING STORAGE. REPORT 2.

V.V.KRYLOVA, N.D.LIKHONOSOVA, M.M.MIKHAILOVA, V.Sh.MIRZOYEVA, I.G.ANISIMOVA, T.G.TCHISTIAKOVA, V.I.MAROUCHKINA
VNIIMP, Moscow, USSR

The quality of soft dry sausages with a film-forming coating applied to prevent moisture loss during storage was studied microbiologically, physico-chemically and organoleptically.

It was shown that the use of bacterial cultures and GDL for the preparation of soft dry sausages stimulates the accumulation of flavour substances and improves product microbiological condition and organoleptical qualities.

A coating of acetylated monoglycerides was found to protect product surface from microbial contamination, to retain moisture in the product, to prevent weight losses and to create favourable conditions for the development of lactic-acid bacteria.

Microbiological analyses indicated some superiority of test, pre-coated sausages over the control ones.

ETUDE DE LA QUALITE DES SAUCISSONS SECS DE CONSISTANCE DOUCE AU COURS DE LA CONSERVATION

V.V.KRILOVA, N.D.LIHONOSOVA, M.M.MIHAILOVA, V.CH.MIRZOEVA, I.G.ANISIMOVA, T.G.TCHISTIAKOVA, V.I.MAROUCHKINA
VNIIMP, Moscou, URSS

On a étudié la qualité des saucissons secs de consistance douce selon les indices microbiologiques, physico-chimiques et organoleptiques à la suite de leur traitement par le revêtement dans le but de l'exclusion des pertes de l'eau au cours de la conservation.

On a montré que la préparation des cultures bactériennes et la gluconodeltalactone dans la production des saucissons secs contribuent à l'accumulation des substances du complex gustatif et aromatique, en améliorant l'état sanitaire et des caractéristiques organoleptiques du produit.

On a constaté, que le boyau de monoglycéride acétylatique retint l'eau et prévient les pertes du poids de la viande, défend la surface du produit de la pollution microbactérienne, et réunit les conditions pour le développement des fermentations lactiques. Les recherches microbiologiques du produit ont montré l'avantage des saucissons au revêtement.

G5:2

UNTERSUCHUNG DER QUALITÄT VON ROHWÜRSTEN WEICHER KONSISTENZ WÄHREND DER LAGERUNG. MITTEILUNG 2.

W.W.KRYLOWA, N.D.LICHONOSSOWA, M.M.MICHAILOWA, W.SCH.MIRSOJEWNA, I.G.ANISSIMOWA, T.G.TSCHITSJAKOWA, W.I.MARUSCHKINA
WNIIIMP, Moskau, UdSSR

Die Qualität von Rohwürsten weicher Konsistenz wurde nach mikrobiellen, physikal-chemischen und organoleptischen Merkmalen studiert. Um die Wasserverluste während der Lagerung auszuschalten, wurden die Rohwürste mit einem filmbildenden Überzug behandelt.

Es wurde gezeigt, daß die Anwendung von Bakterienkulturen und Glykono-delta-Lakton bei der Produktion von Rohwürsten weicher Konsistenz die Anreicherung von Stoffen des Geschmacksaromakomplexes positiv beeinflußt; der hygienische Zustand und die organoleptischen Eigenschaften des Produktes werden dabei verbessert.

Es wurde festgestellt, daß der Film aus azetylierten Monoglyzeriden die Oberfläche des Produktes von der mikrobiellen Verschmutzung bei der Lagerung schützt, das Wasser im Produkt hält und die Gewichtsverluste verhindert, sowie günstige Bedingungen für die Entwicklung von Milchsäurebakterien schafft.

Die mikrobiellen Untersuchung des Produktes zeigten einen bestimmten Vorzug von Versuchswürsten mit Überzug im Vergleich mit den Kontrollwürsten.

ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС МЯГКОЙ КОНСИСТЕНЦИИ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ

В.В. Крылова, Н.Д. Лихоносова, М.М. Михайлова, В.Ш. Мирзоева, И.Г. Анисимова,
Т.Г. Чистякова, В.И. Марушкина

Всесоюзный научно-исследовательский институт мясной промышленности, Москва, СССР

Исследовано качество сыропеченных колбас мягкой консистенции по микробиологическим, физико-химическим и органолептическим показателям при обработке их пленкообразующим покрытием с целью исключения потери влаги при хранении.

Показано, что применение бактериальных культур и глюконодельталактона в производстве мягких сыропеченных колбас оказывают стимулирующее влияние на накопление веществ вкусо-ароматического комплекса, при этом улучшается санитарное состояние и органолептические свойства продукта.

Установлено, что пленка из ацетилированных моноглицеридов в процессе хранения защищает поверхность продукта от микробиального загрязнения, сохраняет влагу в продукте и предотвращает потери массы, а также создает более благоприятные условия для развития молочнокислых бактерий.

Микробиологические исследования продукта показали некоторое преимущество опытных колбас с покрытием в сравнении с контрольными.

ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС МЯГКОЙ КОНСИСТЕНЦИИ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯСообщение 2

В.В. Крылова, Н.Д. Лихоносова, М.М. Михайлова, В.Ш. Мирзоева, И.Г. Анисимова,
Т.Г. Чистякова, В.И. Марушкина

Всесоюзный научно-исследовательский институт мясной промышленности, Москва, СССР

Процесс созревания придает сыропченым колбасам характерный аромат, вкус, цвет и улучшает консистенцию в результате сложных биохимических превращений, вызываемых ферментами мяса и микроорганизмов.

Сравнительное изучение процесса созревания сыропченых колбас мягкой консистенции, изготовленных в оболочках разного диаметра, с применением бактериального препарата и глюко-дельта-лактона (ГДЛ) представлено в первом сообщении.

Применение бактериальных культур и ГДЛ при производстве сыропченых колбас мягкой консистенции оказывает стимулирующее действие на накопление веществ вкусоароматического комплекса, что улучшает качество продукта.

Удовлетворительная мягкая консистенция полусухой сыропченой колбасы без дополнительной обработки ее поверхности защитными пленками или покрытиями сохраняется в течение 15-17 суток, после чего она уплотняется за счет потерь влаги при хранении.

Представляло определенный научный и практический интерес изучить качество сыропченых колбас мягкой консистенции с покрытием поверхности батонов (опытные) и без покрытия (контрольные) в процессе хранения. Объекты и методы исследования указаны в первом сообщении, представленном на данный Конгресс.

Обсуждение результатов

Для установления продолжительности хранения сыропченых мягких колбас изучали физико-химические, микробиологические и органолептические показатели.

Перед хранением, условно, данные на 17 сутки сушки колбас приняли за исходную величину.

Сравнительные исследования показали, что пленкообразующий состав из ацитилизированных моноглицеридов не оказал влияния на величину pH сыропченых колбас. При хранении колбас отмечена тенденция к повышению значения pH, и это не зависело от покрытия. По-видимому, в процессе хранения идет постепенное снижение кислотобразующей способности молочнокислых бактерий, а также, за счет деструкции белка и, в связи с этим, накопление оснований.

В продукте с покрытием содержание влаги было выше на 10 и 20 сутки хранения соответственно на 17,9 и 28,1%, в сравнении с колбасами без покрытия. Повышенное содержание влаги, естественно, оказало влияние на содержание соли и жира (рисунок).

Изучение развития молочнокислых бактерий в динамике показало, что в продукте к концу 10 суток хранения количество микроорганизмов снизилось. В меньшей степени это выражено в колбасах с покрытием.

Сохранение влаги в продукте за счет покрытия создает, очевидно, благоприятные условия для развития молочнокислых бактерий, которые способствуют улучшению качества сыропченых колбас мягкой консистенции.

Изменение массы сыропченой колбасы мягкой консистенции при хранении с покрытием и без него представлены в таблице.

G5:4

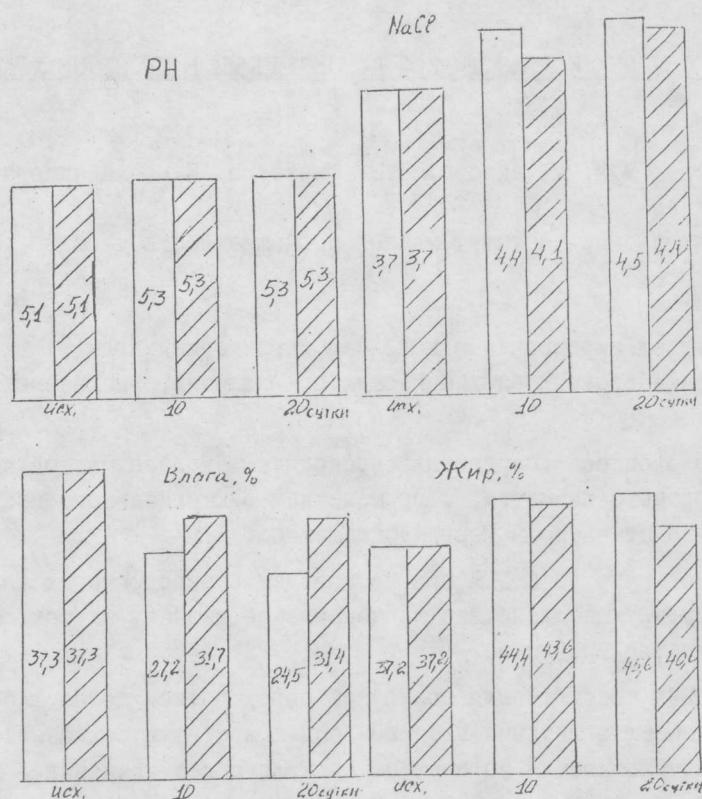


Рисунок. Влияние покрытия на физико-химические показатели полусухой сыроподченной колбасы в процессе хранения:

— без покрытия;

— с покрытием.

Таблица

Образцы колбас	Потери массы, %		
	Продолжительность хранения, сутки		
	10	20	30
Без покрытия	6,8	10,3	12,3
С покрытием	0,9	1,4	1,4

Результаты микробиологических исследований показали некоторое преимущество опытных колбас с покрытием, в сравнении с контрольными, хранившимися в тех же условиях без покрытия.

По органолептическим показателям образцы колбас практически были одинаковыми.

Выводы

. Установлено, что масса сыроподченных колбас мягкой консистенции с покрытием в процессе хранения практически не изменяется.

В процессе хранения продукта отмечена тенденция к повышению величины pH как в контрольных, так и опытных образцах.

Покрытие пленкообразующим составом из ацетилированных моноглицеридов повышает стойкость сыроподченных колбас мягкой консистенции, обеспечивает сохранение вкусоароматических качеств и предохраняет поверхности колбас от плесневения.