

" ИНОВАТИВНИ ТЕХНОЛОГИИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И ПОДОБРУВАЊЕ НА КВАЛИТЕТОТ НА
ФЕРМЕНТИРАНИ КОЛБАСИ СО ФУНКЦИОНАЛНИ ДОДАТОЦИ "

м-р Влора Рама

АПСТРАКТ

Месото и месните производи се важна компонента во човековата исхрана и претставуваат добар извор на енергија и хранливи материи, како што се есенцијални аминокиселини, протеини со висока биолошка вредност, минерали и тоа железо, цинк, селен, манган и витамини од Б-комплексот, особено витаминот В₁₂. Истражувачите и производителите на преработено месо постојано работат и се залагаат за изнаоѓање методи за елиминирање на потенцијално токсичните соединенија и за добивање поздрави производи кои во исто време нема да влијаат врз сензорниот квалитет и безбедноста на месните производи.

Целта на истражувањето во докторската дисертација е насочена кон подобрување на асортиманот на ферментирани колбаси во Косово со додаток на функционална формулација од прехранбени влакна и растителни масла, кој се инкорпорира во технолошкиот процес на производство, со цел добивање месни преработки со подобрени функционални својства во однос на квалитетот и хранливата вредност.

Произведени се четири различни производни технологии на колбаси:

(I) група колбаси произведени по стандардна рецептура според производната спецификација на месната индустрија во Косово; (II) група колбаси произведени по стандардна рецептура со додаток на 20% масло од тиква и 20% пченични прехранбени влакна од вкупно производната серија во кутер машината; (III) група колбаси произведени по стандардна рецептура со додаток на 30% ленено масло и 20% соини прехранбени влакна од вкупно производната серија во кутер машината; (IV) група колбаси произведени по стандардна рецептура со додаток на 35% масло од сусам и 20% мешаници од прехранбени влакна.

Од секоја група произведени колбаси на денот на полнење, на 5-от ден, на 8-от ден, 9-от, 10-от ден и на крајот од процесот на зреење земени се примероци за анализа на физичко хемиските својства, маснокиселинскиот состав, енергетската вредност, сензорната анализа и микробиолошкиот квалитет во текот на процесот на зреење.

Резултатите од истражувањето придонесуваат за унапредување на производната технологија, подобрување на асортиманот на месните производи во Косово и придобивките по однос на здравјето на потрошувачите. Добиените резултати во однос на квалитетот и хранливата вредност на месните производи претставуваат солидна база за работа на иновативно унапредување на технологијата на производство на ферментирани колбаси како новитет на пазарот во Косово.

Клучни зборови: ферментирани колбаси, функционални додатоци, квалитет, технологија