

Всё, что Вы хотели знать о сардельках и сосисках

Большой завтрак в компании с EZTest (часть 3)

Пищевые продукты – основа человеческого существования. Поэтому они постоянно подвергаются различного рода проверкам. «Shimadzu News» регулярно сообщает о новых аналитических возможностях для проведения подобного рода испытаний.

Помимо вкуса и состава ингредиентов потребители также могут интересоваться и физические свойства продуктов питания. Например, как быстро черствеет хлеб, будет ли хрустеть корочка поджаренных сосисок. Чем различается скорлупа яиц, производимых фермерскими хозяйствами в разных условиях содержания птицы? На эти вопросы мы отвечаем в этом и двух предыдущих номерах Shimadzu News, тестируя продукты, которые входят в меню классического континентального завтрака.

Тому, кто желает разнообразить свой завтрак из яиц и хлеба, можно предложить попробовать сосиски или колбаски. В зависимости от местных вкусов они могут быть весьма разнообразны по типам, а также по-разному приготовлены: поджарены или отварены. Можно ожидать, что все колбасы и сосиски будут нежны на вкус вне зависимости от способа

их приготовления, но в дополнение к этому потребитель хочет получить удовольствие от «правильной» консистенции продукта.

Вкус и консистенция

Помимо вопроса о том, какой тип сосисок/колбасок имеет наилучшую консистенцию (оптимальные структурно-механические свойства), интересно было узнать о возможных различиях между домашними и фабричными сосисками/колбасками. Вся продукция тестировалась в сыром виде, дабы избежать возможного изменения параметров, вызванного разным способом приготовления.

Исследования проводили на испытательной машине EZ-Test-X Texture Analyzer. Так как упругость пропорциональна устойчивости к разрезанию, то во избежание различий в ощущениях при жевании сосисок/колбасок, их испытания на разрез проводили с использованием специального резака с тонким лезвием.

В таблице ниже приведены результаты испытаний. Режущее усилие для сосисок/колбасок, которые употребляются в тёплом виде (например, польские колбаски Krakauer или Баварские колбаски из телятины) значительно



Рисунок 1. Тест на устойчивость к разрезанию на EZ-Test-LX

выше в необработанном состоянии, чем после приготовления. Это может быть объяснено тем, что сырые колбасы значительно мягче в их исходной сырьевой консистенции и требуется большее усилие, чтобы сделать первый разрез оболочки. В процессе приготовления сосисочный/колбасный фарш расширяется и растя-

гивает оболочку, что приводит к снижению усилия первого надреза.

В отличие от польских и баварских колбасок венские сосиски употребляют как в тёплом, так и в холодном виде, и нет практической разницы между усилием разреза сырых или варёных сосисок. Однако есть существенная разница в усилие разреза для венских сосисок, купленных в мясной лавке или в дисконтном супермаркете.

Результаты испытаний баварских колбасок из телятины и нюрнбергских жареных сосисок также различаются. Если баварские колбаски легче режутся в приготовленном виде (варёными), то жареные нюрнбергские сосиски режутся тяжелее, чем сырые.

Тип сосисок/колбасок	Дисконтный супермаркет (А)/мясной магазин (В)	Режущее усилие (в Н) для сырых изделий	Режущее усилие (в Н) для варёных/жареных изделий
Кракауер/польские колбаски	А	87	49
	В	94	70
Копчёные колбаски к пиву	А	111	98
	В	91	84
Венские сосиски (Wiener)	А	17	20
	В	42	44
Баварские телячьи колбаски	В	43	31
Нюрнбергские сосиски	В	13	27

Таблица 1: Сравнение устойчивости к разрезанию