

Е. А. Савинкова, Л. С. Кудряшов

E. A. Savinkova, L. S. Kudryashov

Марийский государственный университет, г. Йошкар-Ола

Mari State University, Yoshkar-Ola

**ОЦЕНКА КАЧЕСТВЕННЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ БАРАНИНЫ ВАРеноЙ В оболочке
С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МОЛОЧНО-БЕЛКОВОГО КОМПЛЕКСА**

**QUALITY FACTOR ASSESSMENT OF COOKED MUTTON
IN CASING USING MILK-PROTEIN MIXTURE**

На основании выполненных исследований установлено, что применение в составе шприцовочного рассола молочно-белкового комплекса «Милана 100» при выработке баранины вареной в оболочке способствует повышению содержания незаменимых аминокислот, нежности и пищевой ценности готовых продуктов. Молочно-белковый комплекс «Милана 100» улучшает органолептические свойства и повышает выход продукта.

The carried out studies led to the conclusion that the use of milk-protein mixture “Milana 100” within the injecting brine when manufacturing cooked mutton in casing contributes to increase in the content of essential amino acids, tenderness and food value of final products. The milk-protein mixture “Milana 100” improves organoleptical properties and increases the yield of a product.