

УДК 637.54 (476)

**РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА ИЗДЕЛИЙ
С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ**

Закревская Т. В., Шулицкая И. А.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Особенностью современного производства является расширение ассортимента изделий с использованием мяса и субпродуктов птицы.

Мясо птицы – источник высококачественного животного белка, производство и переработка которого вносит весомый вклад в продо-

вольственную безопасность Беларуси. По данным Мясного совета ЕЭП, уровень использования мясоперерабатывающими предприятиями мяса птицы в доступном ценовом сегменте составляет 45%.

В условиях насыщения рынка мясом птицы производителям продукции необходимо разрабатывать эффективную маркетинговую стратегию, формировать актуальное ассортиментное предложение с целью максимального удовлетворения потребностей населения в продукции по количеству, качеству, потребительским свойствам, а также снижения производственных рисков.

Анализ современных направлений свидетельствует о перспективности увеличения производства готовых к употреблению продуктов из мяса птицы, доля которых на сегодняшний день составляет не более 30%. Увеличение объемов производства продукции этой группы позволит повысить экономическую эффективность производства, заполнить возможные сегменты рынка, ориентированные на разные группы потребителей.

Можно выделить несколько актуальных направлений в формировании ассортимента изделий с использованием мяса птицы. К ним относятся производство изделий с использованием субпродуктов птицы и продуктов их глубокой переработки, закусовых и формованных продуктов.

Примером комплексного использования сырья от разделки мяса птицы, в том числе с пониженными технологическими свойствами, является технология полукопченой колбасы из мяса цыплят-бройлеров с коллагеновым гелем. Коллагеновый гель представляет собой продукт двухстадийной обработки куриных ног, включающей разварку в регулируемых условиях и последующую механическую обвалку, с массовой долей общего белка 16,5%, в том числе собственно коллагена 9,5%.

Последовательная обработка исходного субпродукта приводит к повышению массовой доли растворимого коллагена до 40% от общего количества. Растворимый коллаген выполняет роль гелеобразователя, загустителя и частично эмульгатора в составе комбинированных фаршей из мяса птицы механической и ручной обвалки.

В современных условиях заслуживают внимания сухие закусочные продукты из мяса птицы, технологии которых позволяют получить изделия с высоким содержанием белка и минеральных компонентов при минимизации деструктивных изменений биологических компонентов.

Это позволяет отнести их к продуктам повышенной пищевой ценности. Примером закусочного продукта повышенной пищевой ценности являются чипсы. Разработана технология чипсов на основе измельченного сырья, сформованного шприцеванием в оболочку, с по-

следующим нарезанием на слайсере из замороженного состояния. Это позволит стандартизировать толщину и диаметр ломтика.

Обоснован инновационный способ интенсивной сушки путем ИК-нагрева в вакууме. Сочетание ИК-нагрева и вакуума позволяет гарантировать гигиеническую безопасность готового продукта при существенном сокращении технологического цикла.

ЛИТЕРАТУРА

1. Токаев Э. С., Гурова Н. В. Медико-биологические и физико-химические аспекты использования балластных веществ в продуктах лечебного назначения / Обзорная информация. Серия Мясная и холодильная промышленность / Агро НИИТЭИПП, 1996, №1.
2. Стефанова И. Л. Научное обоснование, разработка и реализация технологии продуктов детского и функционального питания из мяса птицы // Дис. д.т.н. – М. – 2005 г.
3. Стефанова И. Л., Мокшанцева И. В., Тимошенко Н. В. и др. Разработка функциональных продуктов на основе птицеводческого сырья // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2003. - № 8.