

ПРИМЕНЕНИЕ МАЛОЦЕННЫХ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ПТИЦЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ ВАРЕННЫХ КОЛБАС

Овсеев В. Ю.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Проблема рационального использования отходов и вторичных продуктов переработки сельскохозяйственного сырья известна давно. Не потеряла она свою актуальность и в настоящее время, что связано с новыми тенденциями в питании, накопившимся опытом, экологическим значением и инновационным потенциалом данного направления.

Современные технологии производства мясных продуктов должны основываться на принципах ресурсосберегающих технологий, расширяя отечественный ассортимент вырабатываемых продуктов за счет рационального использования сырьевых ресурсов [1].

Обоснование и разработка путей рационального использования вторичного и малоценного сырья, обеспечивающие рост производственного потенциала отрасли, расширение ассортимента продуктов и повышение выхода на единицу перерабатываемого сырья представляет особый научно-практический интерес [2].

Проблема максимального и рационального использования вторичных и побочных продуктов переработки животных и птиц, богатых белками, широко освещена многими ведущими учеными и специалистами: Л. В. Антиповой, И. А. Гловой, И. А. Роговым, М. Л. Липатовым, М. Л. Файвишевским, Э. С. Токаевым и др. [3].

Актуальность более широкого использования вторичных ресурсов мясной и птицеперерабатывающей промышленности для пищевых целей связана с тем, что в последнее время роль в питании соединительнотканых белков, особенно коллагена, пересмотрена.

Цель работы – изучить влияние эмульсии из куриных лап на качество колбас и установить возможный экономический эффект при 10, 15 и 20 % замене мясного сырья эмульсией из куриных лап.

Задачи данного исследования включали в себя проведение органолептической оценки (бальной) колбас; изучение химического состава колбас; изучение бактериологического анализа колбас; определение экономической эффективности использования эмульсии из куриных лап.

Как составная часть куриной тушки, куриные лапки обладают всеми полезными качествами свежей курицы. Куриные лапки содержат

гораздо меньше жиров и холестерина содержащих соединений. В составе куриных лапок отмечается большое содержание минеральных веществ: селен, медь, цинк, фосфор, железо, кальций и др. Довольно много в этом продукте содержится витаминов: PP, K, E, A, , , .

По содержанию антигипертонического белка лапки превосходят все доступные нам продукты. Содержащийся в продукте коллаген, повышает активность суставов, способствует скорейшему восстановлению поврежденных частей сустава. Вареные лапки наиболее эффективно усваиваются организмом и не способствуют образованию холестерина [4].

Для приготовления эмульсии необходимо очистить куриные лапки от кожи, отрезать ногти. Далее куриные лапки подвергаются варке в течение 3-4 ч и измельчаются блендером до однородной массы. Температура белково-жировой эмульсии перед ее непосредственным использованием на этапе приготовления фарша не должна превышать 6 °С.

При оценке органолептических и физико-химических показателей готового продукта было установлено, что наиболее предпочтительная степень внесения эмульсии из куриных лап в количестве 15 %.

Введение 15 % эмульсии из куриных лап, позволяет получить продукт, не уступающий по органолептическим и физико-химическим показателям контрольному образцу. Образцы колбас имели плотную консистенцию, цвет розовый, без серых пятен. Запах опытных образцов приятный. Вкус в меру соленый, приятный, без постороннего прикуса.

Исследования физико-химических характеристик свидетельствует о повышении содержания доли белка в опытных образцах. Также в результате оценки было определено, что опытные образцы вареной колбасы отличаются высоким содержанием кальция, фосфора. Использование эмульсии из куриных лап в рецептуре позволило оптимизировать соотношение кальция : фосфор. В 100 г опытной колбасы содержится 195,3 мг кальция, что покрывает суточную потребность организма в этом микроэлементе на 19,6 %, в то время как контрольный образец покрывает всего 2,3 %.

В ходе микробиологических исследований при посеве на среду КМАФАнМ с целью количественного учета мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (общей бактериальной обсемененности) было установлено, что их количество не превышает допустимые нормы, а бактерии группы кишечная палочка отсутствуют.

При исследовании экономической эффективности было выявлено, что использование эмульсии из куриных лап в замен 15 % куриного фарша уменьшает себестоимость вареных колбас из мяса птицы, со-

гласно ценам магазинов, примерно на 2,5-3,0 руб. за 1 кг, при этом не уменьшая пищевые и биологические качества данного продукта.

На основе проделанной работы и полученных результатов можно с уверенностью заявить, что использование эмульсии из куриных лап позволяет решить многие технологические задачи, касающиеся использования малоценных коллагенсодержащих продуктов домашней птицы, а также позволяет создать новые виды изделий высокого качества при снижении их себестоимости.

ЛИТЕРАТУРА

1. Антипова, Л. В. Использование вторичного коллагенсодержащего сырья мясной промышленности / Л. В. Антипова, И. А. Глотова. – СПб.: ГИОРД, 2006. – 384 с.
2. Бабич, О. О. Переработка вторичного кератин содержащего сырья и получение белковых гидролизатов на пищевые и кормовые цели / О. О. Бабич // Техника и технология пищевых производств, 2014. – № 4.
3. Копоть, О. В. Использование субпродуктов птицы 2 категории при производстве полуфабрикатов / О. В. Копоть, О. В. Коноваленко, Т. В. Закревская // Современные технологии сельскохозяйственного производства: сборник научных статей по материалам XIX Международной научно-практической конференции. – Гродно: ГГАУ, 2016. – С. 284-286.
4. Закревская, Т. В. Свойства куриных лапок / Т. В. Закревская. – С. 255-257.

УДК 637.521.4:637.54'659.2 – 035.66

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ

Овсец В. Ю., Копоть О. В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Сегодняшние тенденции таковы, что на мировом рынке ежегодно увеличивается спрос на мясо птицы, свинины и говядины. Республика Беларусь как государство, обладающее необходимым потенциалом, стремится отвечать современным требованиям рынка мясной продукции. Рынок мяса и мясопродуктов является один из крупнейших сегментов продовольственной отрасли страны.

Основными задачами мясоперерабатывающей отрасли является создание новых видов мясных продуктов с высокой пищевой ценностью.

Мясо индейки и изготовленные на его основе полуфабрикаты в последние годы набрали большую популярность среди как обычных потребителей, так и большинства производителей. Данное сырье часто включают в диеты, оно легко усваивается, содержит все необходимые для организма питательные вещества, а также менее вредно по сравне-