

УДК 637.5

ПРОИЗВОДСТВО МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ПО ИННОВАЦИОННЫМ ТЕХНОЛОГИЯМ

*Ермохин А.В., студент 4 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель - Губанова Н.В., кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА*

Ключевые слова: мясная промышленность, полуфабрикаты, маринад, пищевые добавки

Работа посвящена изучению влияния готовых на качественные показатели и нормы выхода полуфабрикатов в современных условиях.

Для переработчиков важной задачей стоит поиск новых технологических решений, связанных с переработкой мяса, и внедрение на предприятиях современных подходов по использованию пищевых ингредиентов [2,4,5].

Разрабатываемые продукты должны не только удовлетворять потребителя сбалансированным составом с точки зрения пищевой ценности, но и соответствовать по органолептическим показателям традиционным продуктам из мяса птицы, говядины, свинины. Решение поставленной задачи связано во многом с применением разнообразных пищевых добавок, позволяющих создавать новые пищевые продукты прогнозируемого и гарантированного качества, отвечающие современным технологиям [1,6,7].

Цель работы заключается в изучение влияния маринада «Шашлычный» для улучшения качества и сроков годности мелкокусковых полуфабрикатов .

Для шашлыков производители специй выпускают комплексные препараты на основе ацетата натрия, лимонной, уксусной кислот, смесей специй. Например, пряный препарат «Шашлычный» для маринования

ния мяса придает шашлыку традиционный вкус. В состав специй препарата входит лук, черный перец, лавровый лист, ягоды можжевельника, гвоздика, семена горчицы, корица, душистый перец [7,8].

Для приготовления данного шашлыка шейка нарезается на определенные кусочки. Затем сырье обрабатывается рассолом с бесфосфатным препаратом Цертерлинг Пауэр (10 гр. препарата на 1 кг мясного сырья на 100 мл воды), который позволяет получить полуфабрикаты с выходом 110-130 %. Этот препарат улучшает сочность, сохраняет цвет и увеличивает срок годности натуральных и рубленых полуфабрикатов. После этого шашлык смазывается «базовым» растительным маслом «Грилетте» и перемешивается со смесью специй «Шашлык». Готовый шашлык имеет томатно-луковый вкус с нотками перца и карри.

Органолептическая оценка мелкокускового полуфабриката - шашлыка из свиной шейки показала: вкус доброкачественного мяса, ароматный с достаточным количеством специй; цвет розово-красный; консистенция готового шашлыка мягкая, сочная. Физико-химические показатели мелкокускового полуфабриката- шашлык из свиной шейки соответствуют требованиям стандарта.

Таким образом, единожды заложив пищевую функциональную добавку в мясное сырье, технолог значительно облегчает процесс производства шашлыков. Применение добавок не только улучшает качественные показатели готовых изделий, но и дает экономический эффект благодаря небольшой дозировке, увеличению нормы выхода при невысокой стоимости самих добавок.

Библиографический список

1. Буйлина, К.С. Совершенствование технологии производства ветчины / К.С. Буйлина, Н.В. Губанова // В мире научных открытий: сборник всероссийской научно-практической конференции. – Ульяновск: УГСХА им. П.А. Столыпина, 2012. - С. 95-99.
2. Губанова, Н.В. Эффективность выращивания ремонтных свинок при введении в их рацион алюмосиликатной добавки: автореф. дис. ... канд. с-х наук / Н.В. Губанова. - Ульяновск, 2007. - 23с.
3. Губанова, Н.В. Продуктивное действие рационов и морфобиохимический состав крови ремонтных свинок при использовании алюмосиликатной добавки / Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2012. - № 2. – С.81-84.

4. Губанова, Н.В. Содержание тяжелых металлов в мясе молодняка свиней при использовании в рационе алюмосиликатной добавки / Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2014.- № 1. - С. 118.
5. Губанова, Н.В. Алюмосиликатная минеральная добавка в кормлении поросят /Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов, Т.Б. Солозובה // Молодежь и наука XXI века: сборник Международной научно-практической конференции. – Ульяновск: УГСХА, 2006. – Часть 2.- С. 408-410.
6. Губанова,Н.В. Влияние алюмосиликатной добавки в рационах ремонтных свинок на показатели мясной продуктивности / Н.В.Губанова, Д.П. Хайсанов // Зоотехния.- 2007.- № 4.-С.11-12.
7. Зеленов,Г.Н. Технология производства мясопродуктов:учебное пособие /Г.Н. Зеленов, Н.В. Губанова . – Ульяновск,2015.- 179с.

PRODUCTION OF MEAT PRODUCTS FOR INNOVATIVE TECHNOLOGIES

Ermohin A.V.

Keywords: *meat industry, semi-finished products, marinades, food additives*

The paper studies the influence of the finished pickles (spicy preparation "Barbecue") on qualitative indicators and semi-finished output norm in the modern world.