

УДК 637.2

## КАЧЕСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ, ВЫРАБОТАННЫХ В ООО «ЗАВОЛЖСКИЙ МК» Г. УЛЬЯНОВСК

*Красильникова А. И., студентка 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, замороженные полуфабрикаты, фарш, мясо цыплят бройлеров

*Работа посвящена изучению технологии производства и оценке качества замороженных блинчиков с мясом цыпленка бройлеров в условиях МК «Заволжский».*

Замороженные полуфабрикаты давно представлены на российском рынке продуктов питания и имеют своих постоянных потребителей. Замороженные полуфабрикаты привлекают потребителей удобством и быстротой приготовления, а также долгим сроком хранения [3,4,6].

Цель работы: Изучить технологию производства замороженных блинчиков с мясом цыпленка бройлера в условиях МК «Заволжский», г. Ульяновск.

Технологический процесс осуществляется в соответствии с настоящей технологической инструкцией и соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке [1,2,5].

Мясное сырье после жиловки измельчают на волчке с отверстиями в выходной решетке диаметром 2 мм. Применяют волчок Kolbe AW130.

При изготовлении фарша мясное сырье, лук репчатый, соль, перец душистый взвешивают и перемешивают все компоненты между собой.

Далее идет процесс жарки фарша, для этого используют электрическую сковороду с чашей из нержавеющей стали СЭ- 035Н. Яйца, соль, сахар, сухое молоко размешивают, добавляют воду, всыпают муку и с помощью миксера Robot Coupe MP 350 Combi Ultra взбивают до получения однородной жидкой массы.

Для жарки блинов используют блинный аппарат « Масленница» АТЕSY. Формование блинчиков с фаршем происходит следующим образом: на одну сторону блинчика кладут фарш определенной массы (примерно 25 г) и завертывают в виде конвертиков.

После формования блинчики укладывают в лотки и отправляют в камеру шоковой заморозки. Продолжительность заморозки составляет 1,5 часа при температуре - 24°С.

Органолептическая оценка замороженных блинчиков, показала, что они имеют прямоугольную форму, однородную консистенцию, вид на разрезе без комочков и следов непромеса, цвет равномерный кремовый, вкус приятный с выраженным ароматом пряностей, без посторонних запахов и привкусов и без посторонних включений.

Таким образом блинчики с мясом, вырабатываемые в МК «Заволжский» соответствуют требованиям ГОСТ Р 52675-2006 и изготавливаются с соблюдением действующих санитарных норм и правил по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке

### *Библиографический список*

1. Антипова, Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства: учебное пособие / Л.В. Антипова, С.В. Полянских, А.А. Калачев.- СПб.: ГИОРД, 2009. -253 с.
2. Буйлина, К.С. Совершенствование технологии производства ветчины / К.С. Буйлина, Н.В. Губанова // В мире научных открытий: сборник всероссийской научно-практической конференции.– Ульяновск: УГСХА, 2012. - С. 95-99.
3. 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.
4. Губанова, Н.В. Алюмосиликатная минеральная добавка в кормлении поросят /Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов, Т.Б. Солозобова // Молодежь и наука XXI века: сборник Международной научно-практической конференции.– Ульяновск: УГСХА, 2006. – Часть 2. - С. 408-410.

5. 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. - Ульяновск, 2012. - № 2. – С.81-84.
6. 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. – Ульяновск. - 2014.- № 1. - С. 118.
7. Зеленов, Г.Н. Технология производства мясопродуктов: учебное пособие / Г.Н. Зеленов, Н.В. Губанова. – Ульяновск, 2015.- 179с.

## QUALITY CHARACTERISTICS AND TECHNOLOGY OF SEMI

*Krasilnikova A.I.*

**Key words:** *meat industry , the frozen semi-finished products , force-meat , meat of broilers*

*Work is devoted to studying of the production technology and an assessment of quality of the frozen pancakes with meat of a chicken of broilers in the conditions of МК "Zavolzhye".*