

УДК 637.2

ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ В УСЛОВИЯХ МК «ЗАВОЛЖСКИЙ» Г. УЛЬЯНОВСК

*Салманова М.Д., 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, полуфабрикаты, купаты, мясо цыпленка бройлера, рецептура, приемка сырья, жиловка, измельчение, составление фарша, упаковка в лотки
Работа посвящена технологии производства полуфабрикатов - купаты из мяса цыпленка бройлера.

Введение. Мясные куриные изделия всегда пользовались популярностью у населения из-за их высоких вкусовых и питательных качеств. У населения в последнее время широким спросом пользуются полуфабрикаты. Их сейчас огромное множество на любой вкус: купаты, шницель, сардельки, сосиски, пельмени, манты, вареники, блинчики и т.д. [1,4,8].

Цель данной работы: изучить технологию производства купат из мяса цыпленка бройлера в условиях «Заволжского МК» г. Ульяновск.

Купаты - особый вид пресервированных сырых колбас нуждающихся в кулинарной обработке. Купаты относятся к грузинской кухне. Их готовят на углях или гриле, таким же образом, как и другие сырые колбасы [5,8]

На «Заволжском МК» для приготовления купат использую мясо цыпленка бройлера. Технология производства данного полуфабриката включает следующие этапы технологического процесса: приемка сырья, жиловка, измельчение, составление фарша, формовка в череву, осадка, упаковка в лотки.

Вначале всего технологического процесса стоит приемка сырья. На данном этапе осуществляется контроль качества сырья, органолептических показателей, температуры, pH.

Для производства купат согласно рецептуре требуется филе грудки и бедра. Затем сырье измельчают на волчке.

Параллельно с этим технолог готовит специи согласно рецептуры. Следующий этап составление фарша, температура которого должна быть 0° С [2]. Фарш помещают в натуральную оболочку (свиную череву) с помощью вакуумного шприца NAVA. Затем идет осадка полуфабриката при температуре 0°С в течении 4 часов, после чего упаковка в лотки и реализация [3].

Органолептические показатели свидетельствуют, что приготовленные купаты в условиях МК «Заволжский» отвечают требованиям стандарта: консистенция однородная, фарш хорошо перемешан. Вкус и запах свойственные доброкачественному продукту: вареные купаты имеют приятный вкус и аромат. вкус в меру соленый, также ощущается присутствие приятного привкуса лука.

Таким образом, технологический процесс производства купат из мяса цыпленка-бройлера соответствует требованиям ГОСТ Р 53008-2008.

Библиографический список:

1. Бахитова, Л.М. Первичная переработка птицы: учебно-методическое пособие по дисциплине «Технология переработки мяса птиц»/ Л.М. Бахитова, Д.П. Хайсанов. – Ульяновск: ГСХА, 2009.-76с.
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. сельскохозяйственных наук / Н.В. Губанова. - Ульяновск, 2007. - 23с.
4. 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.

5. 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.
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. – 2014.- № 1. - С. 118.
7. 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.
8. Зеленев, Г.Н. Технология производства мясопродуктов учебное пособие / Г.Н. Зеленев, Н.В. Губанова. – Ульяновск,2015.- 179 с.

FEATURES OF TECHNOLOGY PRODUCTION OF MEAT PRODUCTS UNDER MK “ZAVOLZHSKAYA”

Salmanova M.D.

Key words: *Meat production, quality, kupaty, meat broiler chicken, composition, raw material acceptance, trimming, comminution, preparation of minced meat, packaging trays*

The work is dedicated to the production technology Kupat meat broiler chicken.