

УДК 664.9

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАССОЛОВ В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

*Иванова К.А., студент 5 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель - Губанова Н.В., к.с.-х.н., доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: мясная промышленность, пищевая ценность мяса, рассолы, функциональные добавки.

Проанализирована литература и сделан анализ использования рассолов в производстве мясных полуфабрикатов.

В производстве натуральных мясных полуфабрикатов основная сфера применения функциональных препаратов – это рассолы для шприцевания [1,5,6].

Рассолы по составу функциональных компонентов можно подразделять на рассолы с белками, на основе фосфатов и камедей, на основе цитратов и органических кислот, для шприцевания «мясо в мясо» [2,3,4].

Рассолы для шприцевания полуфабрикатов на базе животного белка не получили широкого распространения из-за высокой себестоимости. Наиболее популярны субстанции на базе фосфатов и камедей.

Рассолы на цитратах обладают меньшей функциональностью, чем вещества на базе фосфатов и камедей, уровень шприцевания составляет до 20-25%, стоят они дороже, но способны разрыхлять соединительную ткань, делать мясо сочнее и мягче, что положительно влияет на качество готового изделия.

Для производства мелкокусковых мясных полуфабрикатов используют жидкие или сухие маринады. Первые лучше покрывают продукт, выглядят наряднее, удобнее в использовании. Отрицательными моментами является высокая цена и расход маринада, относительно долгий процесс проникновения специй и соли в толщу продукта. Сухие маринады несколько хуже удерживаются на поверхности продукта, но дешевле в использовании и хорошо скрывают вытекание рассола из шприцованного сырья [7].

Технология рубленых полуфабрикатов допускает большие замены мясного сырья, использование мяса низких сортов, мяса механической обвалки, субпродуктов.

Широко распространено использование синтетических мясных ароматизаторов, таких как «аромат говядины», «аромат свинины», «аромат мяса». В некоторых случаях дополнительно вносят глутамат натрия, иногда в завышенной дозировке. Применение этого усилителя вкуса сверх нормы оправдано только при наличии достаточно качественного мясного сырья, вкус которого стоило бы усиливать.

При расчете дозировок фосфатных препаратов следует учитывать долю мясного сырья в рецептуре, при больших его заменах применение фосфатных препаратов становится неэффективным.

Использование гидроколлоидов в рецептурах рубленых полуфабрикатов менее распространено, иногда применяют самую дешевую гуаровую камедь для стабилизации консистенции фарша при ручной формовке или лучшего отделения фарша от формы при машинной.

Таким образом, в производстве мясных полуфабрикатов используются практически все типы функциональных компонентов, применяемых в мясоперерабатывающей промышленности.

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, 2012. - С. 95-99.
2. 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.
3. 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.
4. Зеленев, Г.Н. Технология производства мясопродуктов : учебное пособие / Г.Н. Зеленев, Н.В. Губанова . – Ульяновск, 2015.- 179с.
5. Кожевникова, И.А. Перспективные направления развития колбасного производства / И.А. Кожевникова // В мире научных открытий: сборник всероссийской научно-практической конференции. – Ульяновск: УГСХА, 2016. – С. 101-104.
6. Резванов, А.С. Использование пищевых добавок при производстве мясных продуктов / А.С. Резванов // В мире научных открытий: сборник всероссийской научно-практической конференции . – Ульяновск:

УГСХА, 2016. – С. 132-135.

7. Салманова, М.Д. Особенности технологии производства мясных полуфабрикатов в условиях МК «Заволжский» г. Ульяновск / М.Д. Салманова // В мире научных открытий: сборник всероссийской научно-практической конференции. – Ульяновск: УГСХА, 2016. – С. 135-138.

USE OF BRINES IN THE PRODUCTION OF MEAT SEMI-FINISHED PRODUCTS

Ivanova K.

Key words: *meat industry, meat nutritional value, brines, functional additives.*

The work is devoted to the study of the use of brines in the production of meat semi-finished products.