

УДК 637.521.47

ИННОВАЦИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

*Никитин А.В., студент 4 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель – Губанова Н.В., к. с.-х.н., доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: мясных, продукт, маринад, ингредиенты.

В данной статье проанализирована литература и описываются применение новых технологических решений связанных с производством и разработкой новых пищевых ингредиентов.

Важной задачей стоит поиск новых технологических решений, связанных с переработкой мяса, и внедрение на предприятиях современных подходов по использованию пищевых ингредиентов. 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 [1,2,3,7].

Целью работы - предоставление путей решения проблем расширения ассортимента, улучшения качества и сроков годности, стоящих перед производителями полуфабрикатов в современных условиях.

В производстве натуральных мясных полуфабрикатов основная сфера применения функциональных препаратов -это рассолы для шприцевания. Рассолы можно подразделять на рассолы, которые включают в состав белки, фосфаты и камеди, на основе цитратов, карбонатов и органических кислот. Наиболее популярны рассолы с фосфатами и камедями.

Производители ингредиентов предлагают новые маринады и комплексные смеси специй с функциональными компонентами. Ведь удовлетворение возрастающих требований потребителей — не единственная задача, решаемая производителями и поставщиками ингредиентов. Существенную роль играет желание помочь производителям мясной продукции предлагать конечному потребителю товар, с улучшенным внешним видом, качеством, а также разнообразить ассортимент продуктов, и в конечном итоге сократить время на приготовление[4,5,6].

Маринады выпускают: «базовые» - с легким ароматом, в составе которых рапсовое масло, растительные экстракты паприки или чеснока, или мед; на основе эмульсии - в составе которых растительные масла, вода, специи, экстракты пряностей и соль. Отличаются ярко выраженным вкусом, цветом и запахом, используются для обработки полуфабрикатов как самостоятельный компонент; в сухом виде маринады в порошке просты в использовании и имеют минимальный расход. Они позволяют получить маринад желаемой консистенции и более низкой стоимости.

Для мясопереработчиков они привлекательны своей эффективностью и простотой применения. Рубленые мясные полуфабрикаты производятся в широких масштабах. Технология их производства допускает большие замены мясного сырья. Самые значительные доли замен приходится на текстурированную соевую муку, которая на сегодняшний день находится в прямой зависимости от урожая сои. С помощью соевых белков или в сочетании с животными белками можно решить проблемы консистенции, сочности, вызванные некачественным сырьем, за счет использования соевых, животных белков или пищевых волокон. Данные компоненты снижают потери массы при термической обработке, обладают высокой пищевой и биологической ценностью, улучшают органолептические показатели готовой продукции. Не последнюю роль в производстве рубленых полуфабрикатов играют панировочные сухари. В производстве мясных полуфабрикатов используются практически все типы функциональных компонентов. Главное - соблюдать оптимальные дозировки, необходимые для данного вида продукта, качества сырья. Поэтому производители стремятся усовершенствовать выпускаемые ингредиенты, для того, чтобы человеческий фактор не смог повлиять на качество готового продукта.

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. Зеленов, Г.Н. Технология производства мясопродуктов: учебное пособие / Г.Н. Зеленов, 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.

INNOVATIONS IN THE PRODUCTION OF CHOPPED SEMI-FINISHED PRODUCTS

Nikitin A.V.

Key words: meat, product, marinade, ingredients.

This article describes the use of new technological solutions related to the production and development of new food ingredients.