

УДК 637.2

ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЯСА МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ В ТЕХНОЛОГИИ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

*Дудикова С. М., студентка 3 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель - Губанова Н.В., кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновская ГАУ*

Ключевые слова: мясная промышленность, мясо механической обвалки, пищевая ценность мяса, колбасы.

В данной статье рассматривается влияние мяса механической обвалки, на изменение свойств мясного фарша. В результате использования мяса механической обвалки повышается влагосвязывающая способность мясного сырья.

Обработка любого мясного сырья (включая птицу) перед окончательной термической обработкой требует специальной процедуры, такой как обвалка мяса, которая подразумевает отделение мышечных и соединительных тканей от скелета.

Это довольно сложный, дорогой и трудоемкий процесс, который может выполняться вручную работником мясоперерабатывающего завода или специальным оборудованием - шнековых и поршневых сепараторов.

Механическая обвалка мяса птицы, которое активно использовалось крупными производителями мяса с начала 1980-х годов, может значительно повысить производительность и снизить потери сырого мяса и стоимость фарша и, следовательно, снизить себестоимость готового продукта.

Куриный фарш, полученный методом механической обвалки, в среде специалистов получил название фарша МДМ, что означает мясо механической обвалки (международное название – MDM, mechanically deboned meat) [1].

В последнее десятилетие распространилась устойчивая тенденция переработки птицы на колбасы, полуфабрикаты и другие мясные продукты [1,2,3].

В соответствии с пунктом 1(14) приложения 1 к Регламенту (ЕС) № 853/2004, статьей 3(1) к Регламенту № 999/2001, ММО - это «продукт, полу-

ченный при отделении мяса от костей после снятия основной части мяса с костей или скелетов мяса птицы с использованием механических средств, приводящих к потере или изменению структуры мышечной ткани [6].

Мясо кур-несушек механической обвалки –это пастообразная масса, содержит значительное количество кальция, железа и аскорбиновой кислоты, которая стабилизирует цвет конечного продукта. В процессе механической обвалки тушек не происходит существенных изменений биологической ценности белка или жира. Однако доля основных компонентов химического состава значительно варьируется вследствие перехода на мясную часть составных частей костной ткани.

В связи с этим пищевая ценность механически измельченного мяса снизилась. Такой фарш содержит большее количество воды, что негативно влияет на технологических свойствах фаршей [1, 4, 5].

Это требует корректировки технологии и органолептических свойств сырья, что может быть достигнуто его комбинированием с растительными добавками и участием в производстве дополнительных источников пищевого белка.

Использование этого сырья решает проблему снижения производственных затрат, повышения питательной ценности колбас и улучшения структурных и механических свойств фарша [1,4,5].

Библиографический список:

1. Антипова, Л.В. Модификация рецептур вареных колбас из мяса птицы /Мясная индустрия. -2005. -№ 7.
2. Буйлина, К.С. Совершенствование технологии производства ветчины / К.С. Буйлина, Н.В. Губанова // Сборник всероссийской научно-практической конференции «В мире научных открытий». – Ульяновск: УГСХА, 2012. - С. 95-99.
3. 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.
4. Кожевникова, И.А. Перспективные направления развития колбасного производства/ И.А. Кожевникова // Сборник всероссийской научно-практической конференции «В мире научных открытий». – Ульяновск: УГСХА, 2016. – С. 101-104.
5. Резванов, А.С. Использование пищевых добавок при производстве мясных продуктов /А.С. Резванов // Сборник всероссийской научно-практической конференции «В мире научных открытий». – Ульяновск: УГСХА, 2016. – С. 132-135.

6. Салманова, М.Д. Особенности технологии производства мясных полуфабрикатов в условиях МК «Заволжский» г. Ульяновск/ М.Д. Салманова // Сборник всероссийской научно-практической конференции «В мире научных открытий». – Ульяновск: УГСХА, 2016. – С. 135-138.
7. <http://www.cnmvl.ru/upload/norm-doc/EC/Reg%20853%202004.pdf>

PRACTICAL ASPECTS OF USING MECHANICAL DEBONING MEAT IN THE TECHNOLOGY OF MEAT PRODUCTS

Dudikova S.M.

Key words: *meat industry, meat deboning, nutritional value of meat, sausages.*

This article discusses the effect of meat deboning on the changing in the properties of minced meat. As a result of the use of mechanically deboned meat, the moisture-binding capacity of raw meat is increased.