

УДК 637.5

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА НЕКОТОРЫХ ВИДОВ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ

*И.А. Данилова, кандидат технических наук, доцент,
тел. 8(495) 377-89-37, danilovaiamva@yandex.ru*

*Г.В. Чебакова, кандидат ветеринарных наук, доцент,
тел. 8(495) 377-71-28, galya.chebakova@yandex.ru*

*К.В. Есепенок, ассистент, тел. 8(495) 377-70-81,
opusek@icloud.com*

**ФГБОУ ВО Московская государственная академия
ветеринарной медицины и биотехнологии -
МВА имени К.И. Скрябина**

Ключевые слова: колбаска, органолептические свойства, физико-механические свойства, разработка рецептуры, специи, ремит, ассортимент.

В статье рассмотрены результаты разработки нового вида колбасок для жарки и гриля, представлены особенности рецептуры ассортимента ряда данного вида мясных полуфабрикатов на современном мясоперерабатывающем предприятии приведены органолептические и физико-механические свойства нового вида колбасок.

Ежегодно количество потребителей мясных полуфабрикатов неуклонно возрастает, в том числе за счет изменения структуры их продаж и появления продукции со сложными рецептурами, комбинированных изделий [1]. Колбаски для жарки и гриля – одни из самых распространенных представителей данной группы, их родоначальниками являются братвурст из Германии [2]. Несомненно, выпускаемые в данный момент в России колбаски для жарки и гриля отличаются от немецких братвурст, ведь каждый производитель хочет не копировать первоисточник, а вносить свои изменения. Но при этом многие производители во всех странах стараются придерживаться оригинальной немецкой рецептуры колбасок. Сходство российских колбасок для жарки и гриля с немецкими братвурст: использование разнообразного фарша (крупноизмельченный, тонкоизмельченный и т.д.); употребление в качестве оболочки свиных и бараньих черев; наличие в рецептуре шпика для придания еще большей сочности и нежности, а также фосфатов, аскор-

биновой кислоты, эмульгаторов, влагоудерживающих веществ, усилителей вкуса и аромата; включение в рецептуру различных овощей, грибов, приправ, пряностей и специй. Различие российских колбасок для жарки и гриля от немецкого братвурст в использовании курицы и индейки в качестве сырья; отсутствии в рецептуре нитритной соли, красителей, стабилизаторов цвета; воды (для некоторых видов) [3]. Одним из ведущих производителей данного вида продукции является мясоперерабатывающий завод «Ремит», который постоянно работает над расширением ассортимента, стараясь удовлетворить вкусы потребителей и опередить конкурентов по трендам на продукцию. Ассортиментная линейка колбасок включает 5 наименований.

Анализ сырьевых ресурсов, предназначенных для производства колбасок для жарки и гриля, показал, что сырьем для всех видов выпускаемых колбасок является свинина II и III сорта по ГОСТ 31476-2012. В связи с тем, что сырье является общим компонентом для всех видов колбасок, разнообразить ассортиментную линейку возможно только за счет немясных компонентов. Именно они определяют вкус колбасок, их цвет, запах, консистенцию. Самой главной задачей для данных компонентов является проявление себя с наилучшей стороны по потребительским свойствам в готовой продукции.

В состав всех видов колбасок входит смесь специй [4]. Для усиления проявления действия добавляют дополнительно: кориандр, тмин, паприку, перец чили, горчицу (в колбаски «Чили»); перец черный и белый, горчицу (в колбаски «Французские»); паприку (в колбаски «Мексиканские»); горчицу, перец черный, куркуму, петрушку (в колбаски «Мюнхенские»). Таким образом, более острый и жгучий состав приправ предназначен для колбасок «Чили», слегка островатый – для колбасок «Мексиканские». Кориандр, тмин и перец чили предпочтительны только для колбасок «Чили», перец белый – только для «Французских», куркума – только для «Мюнхенских». Входящие в состав колбасок специи придают свой индивидуальный колорит каждому виду колбасок. В состав колбасок для жарки и гриля помимо специй также входят различные пищевые добавки: стабилизаторы (пирофосфат натрия, трифосфат натрия, карбоксиметилцеллюлоза, трагакант камедь), усилители вкуса (глутамат натрия, гуанилат натрия, инозинат натрия), фиксаторы краски (соль нитратная, изоаскорбат натрия, ароматизаторы, регуляторы кислотности (лимонная кислота), антиокислители (аскорбиновая кислота) [4].

Каждая пищевая добавка добавляется целенаправленно для достижения заданных показателей. Соль нитритная, пирофосфат натрия и

глутамат натрия входят в состав всех видов колбасок (за исключением «Мюнхенских»). Однако в составе последних присутствуют аскорбиновая кислота, карбоксиметилцеллюлоза, сорбат калия, трагакант камедь. Дополнительно к основному составу в колбаски «С сыром и беконом» добавляют лимонную кислоту, ароматизаторы, трифосфат натрия, диацетат натрия, изонизат натрия, гуанилат натрия, аскорбиновую кислоту. Помимо основных ингредиентов в колбаски «Мексиканские» входят лимонная кислота, изоаскорбат натрия, ароматизаторы; в колбаски «Чили» - лимонная кислота, трифосфат натрия, дигидропирофосфат натрия, краситель; в колбаски «Французские» - изоаскорбат натрия, ароматизаторы.

Помимо специй и пищевых добавок в состав колбасок входят и другие компоненты, такие как:

- пшеничные волокна (ГОСТ Р 53496-2009) – повышают влагосвязывающую способность, стабилизируют и улучшают консистенцию продукта, оказывают эмульгирующее действие. Пшеничные волокна входят в состав колбасок «Мюнхенские».
- молочный белок – стабилизирует фарш и уплотняет структуру изделий. Молочный белок также входит в состав колбасок «Мюнхенские».
- перец халапеньо (колбаски «Мексиканские»), чеснок (колбаски «Мексиканские», «Чили», «Французские»), лук репчатый («Чили», Мюнхенские», «Французские»).
- сыр Голландский, бекон (колбаски «Сыром и беконом»), шпик («Мюнхенские»).
- Чтобы создать более нейтральный, мягкий, но не пресный вкус были разработаны колбаски для жарки и гриля «Гурмэ». В них присутствуют добавки, характерные для всех остальных видов колбасок (пирофосфат натрия и глутамат натрия), но при этом небольшое количество пряностей, приправ и специй. Для того, чтобы вкус стал более пряным, добавлялся сыр Пармезан, ветчина и немного чеснока. Для придания еще более деликатного, мягкого и изысканного вкуса и нежной консистенции вводили сливки и шпинат. В качестве пищевых добавок только в колбаски «Гурмэ» были добавлены полифосфат натрия – стабилизатор, улучшающий консистенцию, и изоаскорбиновая кислота – антиоксидант и стабилизатор окраски.

Другие ингредиенты растительного и животного происхождения, используемые в составе колбасок для жарки и гриля «Гурмэ»:

1. Шпинат ГОСТ Р 55650-2013 «Щавель и шпинат свежие. Технические условия».
2. Чеснок ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий. Технические условия».
3. Сыр Пармезан ГОСТ Р 52972-2008 «Сыры полутвердые. Технические условия».
4. Ветчина ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия».
5. Сливки ГОСТ 31451-2013 «Сливки питьевые. Технические условия».

Нами было проведено исследование качественных показателей колбасок для жарки и гриля «Гурмэ», упакованных с использованием газомодифицированной среды. Результаты органолептической оценки колбасок для жарки и гриля «Гурмэ» представлены в табл. 1.

**Таблица 1- Органолептическая оценка колбасок
для жарки и гриля «Гурмэ»**

| Показатель | Результат органолептической оценки | Требования СТО 51069329-004-2013 |
|-----------------|--|---|
| Внешний вид | Батончики с чистой сухой поверхностью, без повреждений оболочки | Батончики с чистой сухой поверхностью, без повреждений оболочки |
| Консистенция | Плотная | Плотная |
| Вкус | Приятный, нежный, слегка солоноватый, с привкусом сыра и сливок | Приятный, нежный, слегка солоноватый, с привкусом сыра и сливок |
| Запах | Приятный, не резкий, с выраженным ароматом пряностей, сыра. | Приятный, не резкий, с выраженным ароматом Пряностей, сыра |
| Форма | Перекрученные батончики | Перекрученные батончики |
| Размер колбасок | 11 см | Не более 12 см |
| Вид на разрезе | Фарш серо-бежевого цвета, равномерно перемешан. Содержит кусочки шпика, частички овощей. | Фарш от серого до серо-бежевого цвета, равномерно перемешан. Содержит кусочки шпика, частички овощей. |
| Оценка бульона | Прозрачный бульон с крупными каплями жира на поверхности | Прозрачный бульон с крупными каплями жира на поверхности |

**Таблица 2- Физико-химические показатели колбасок
для жарки и гриля «Гурмэ»**

| Показатели | Результаты исследова- ний опытных партий | Норма по СТО 51069329-004-2013 |
|--|---|-----------------------------------|
| Массовая доля белка, % | 20,1±0,3 | Не менее 18 |
| Массовая доля жира, % | 23,9±0,1 | Не более 25 |
| Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), % | 2,5±0,02 | 2,3-2,7 |
| Массовая доля общего фос- фора в пересчете на P2O5, % | 0,59 | Не более 0,8 |

По органолептическим показателям колбаски для жарки и гриля «Гурмэ» соответствуют требованиям СТО 51069329-004-2013. Результаты физико-химической оценки колбасок для жарки и гриля «Гурмэ» представлены в табл. 2.

По физико-химическим показателям колбаски также соответствую-
ют требованиям, установленным СТО 51069329-004-2013.

Таким образом, ООО «МПЗ Ремит», создав новый вид продукции усилил свои репутационные позиции на конкурентном рынке, еще раз подтвердив свою приверженность к поиску инновационных решений, направленных на удовлетворение запросов целевой аудитории.

Библиографический список:

- Кенийз Н.В., Нестеренко А.А., Сыроваткина С.С. Анализ рынка полуфабрикатов в России /Н.В.Кенийз, А.А.Нестеренко, С.С.Сыроваткина - Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. – Краснодар: КубГАУ, 2015. - № 105[Электронный ресурс]. - С. 580. Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/article/n/analiz-rynka-polufabrikatov-v-rossii> .
- Савельева М.И. Колбаски для жарки – «Классика» кулинарного жанра / М.И. Савельева - Всё о мясе – 2015. - №2. – С.55-57 .
- Йандасек Й.А., Лаутеншлегер Р.В., Лиховникова М.С., Оштадалова М.А. Братвурст – различные виды колбасы для жарки / Й.А.Йандасек, Р.В.Лаутеншлегер, М.А. Оштадалова.- Всё о мясе. – 2015.- - №3. – С.38-42.
- Савельева М.И. Изысканный вкус пряностей / М.И.Савельева. -Всё о мясе – 2015. - №4. – С.54.

10. Туниева Е.К. К вопросу о безопасности пищевых добавок / Е.К.Туниева -Всё о мясе – 2015. - №4. – С.10.

THE EFFICIENCY OF THE PRODUCTION OF CERTAIN TYPES OF MEAT PRODUCTS IN MODERN CONDITIONS

Danilova I.A., Chebakova G.V., Esepenok K.V.

Keywords: *sausage, organoleptic properties, physico-mechanical properties, recipe development, spices, remit, assortment.*

In the article the results of development of a new type of sausages for frying and grilling, features of the formulation of the range of this type of meat products in modern meat processing enterprise are given of the organoleptic and physico-mechanical properties of a new type of sausage.