

СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ ФОРМИРОВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Емпалова Е.В., студент 4 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Гуляева Л.Ю., кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Ключевые слова: мясо птицы, потребительские свойства, безопасность, биологическая ценность.

В статье приведены сведения о прогрессивных технологиях, способных повысить пищевую и биологическую ценность продуктов из мяса птицы, придавая им нужные свойства, увеличение сроков годности.

Введение. Российское птицеводство, функционирующее на промышленной основе, уже не одно десятилетие, занимало важное место в снабжении населения высококачественными продуктами питания. Отрасль была и остается экономически эффективной.

Для создания новых продуктов из мяса птицы определены такие научные направления, как разделка, посол, тендеризация сырья, нанесение покрытий, тепловая обработка (направление может быть использовано для производства мясокостных полуфабрикатов и готовых изделий); механическая обвалка целой тушки птицы (при этом могут быть получены рубленые полуфабрикаты и готовые кулинарные изделия); обогащение, формование. Эти направления обеспечивают дифференцированный подход к сырью, получение полуфабрикатов и готовых изделий с заданным составом, а также производство широкого ассортимента птицепродуктов – натуральных, соленых, маринованных, мясокостных, бескостных, рубленых

Потребители, выбирающие продукцию из мяса птицы, ориентируются на ряд свойств, которые, согласно их представлению, являются наиболее важными. Для большинства потребителей

качественная продукция ассоциируется с внешним видом, отсутствием или наличием пищевых добавок, отсутствием генно-модифицированных компонентов, экологической чистотой продукта.

Целью работы явился обзор способов и факторов, влияющих на формирование качества и перспектив развития одного из значимых сегментов на продовольственном рынке – продуктов из мяса птицы.

Результаты исследований. Известно, что определяющее значение в процессе формирования качества готового продукта с ориентацией на оптимизацию его потребительских свойств отводится сырьевым ресурсам.

Применительно к продуктам переработки мяса птицы, ключевым критерием, обуславливающим их потребительские свойства (пищевая полноценность, органолептические свойства, безопасность), является пригодность мясного сырья к переработке, которая оценивается по комплексу показателей – химический состав, морфологическое строение, уровень pH, термическое состояние. Данные параметры будут определять закономерности течения большинства технологических процессов.

Половые различия оказывают незначительное влияние на качество мяса цыплят и молодняка, но у взрослых особей данные различия становятся существенными. К примеру, тушки взрослых петухов нельзя отнести к высшему сорту, так как их мясо не соответствует нормам качества этого сорта и имеет ограниченное применение.

Мясо бройлеров, выращиваемых до 40-дневного возраста, при своей высокой биологической ценности, в основном предназначено для жарки, но получить, например, бульон с хорошими вкусовыми качествами возможно, как правило, используя мясо птицы более старшего возраста [2; 5].

Специалисты уверяют, что всю пользу от куриного мяса может перекрыть неправильное вскармливание курицы с использованием при этом огромного количества антибиотиков и гормонов роста.

В мясе птицы содержатся все незаменимые аминокислоты в оптимальном соотношении: триптофан (наиболее дефицитная аминокислота в рационе человека), треонин, валин, изолейцин, лейцин, лизин, метионин и другие. Ученые, сравнивая аминокислотный состав

мяса птицы разных видов, пришли к выводу, что незаменимых аминокислот в мышцах сухопутной птицы больше, чем в мышцах уток, гусей и всех сельскохозяйственных животных [6].

Однако аминокислотный состав белка мяса птицы можно изменять включением в основной рацион биологических добавок или использованием нетрадиционных кормов. Например, добавки, полученные на основе зародышей пшеницы, способствует снижению количества влаги в бедренных мышцах цыплят-бройлеров. На этом фоне наблюдается повышение количества сухого вещества в «красном мясе», белка [5]. Количество жира в бедренных мышцах цыплят, напротив, снижается, что отвечает пожеланиям потребителей и может повысить спрос на такую продукцию.

Убойные качества птицы связаны, прежде всего, с тканевым составом тушки. Коммерческие цыплята-бройлеры, поставляемые на рынок сегодня, являются результатом длительной селекционной работы. У них большой живой вес и вес тушки, а также большой процент содержания мяса в тушке (более 61 %), включая очень высокое содержание мяса грудки (более 24 %), и меньшее содержание костей.

Для удовлетворения запросов потребителей в расширении ассортимента натуральных полуфабрикатов из мяса птицы в настоящее время применяют схемы анатомической разделки тушек: «кантри» и «воздушная грудка» или французская разделка, что является технологическим решением, в том числе и наращивания объемов глубокой переработки мяса [2].

Мясо птицы относится к диетическим продуктам, но оно также служит благоприятной средой для развития микроорганизмов, что снижает уровень его безопасности для потребителей. Ряд ученых утверждают [1; 3], что наиболее исследуемыми новыми технологиями сохранения качества и безопасности мяса являются способы нетермической инактивации, такие как высокое гидростатическое давление, новые упаковочные системы (модифицированная атмосфера и активная упаковка), натуральные антимикробные компоненты и биоконсервирование. Все эти альтернативные технологии разрабатываются, как мягко воздействующие на продукт, энергосберегающие, экологически безопасные и гарантирующие

естественный вид продукта при устранении активности патогенов или микроорганизмов порчи.

Заключение. Таким образом, производство мясных продуктов отвечающих требованиям потребителей традиционно требует определенных качественных норм выращивания и откорма птицы, исключающих использование модераторов роста и химических добавок (за исключением минимально необходимого набора). При этом нужно определять контролируемые параметры технологического процесса уоя и переработки тушек птицы, необходимые для формирования заданных органолептических, микробиологических свойств готовой продукции.

Библиографический список:

1. Абдуллаева, А.М. Микробиологическая безопасность полуфабрикатов из мяса птицы / А. М. Абдуллаева, И. Г. Серегин, Д. И. Удавлиев, Н. А. Соколова, М. Н. Лощинин и др. // Проблемы ветеринарной санитарии, гигиены и экологии. – 2017. – № 2(22). – С. 11-15.
2. Донскова, Л.А. Технологические основы совершенствования ассортимента продуктов из мяса птицы /Л.А. Донскова, Н.М. Беляев // Технология продовольственных продуктов. – 2016. – №3. – С. 137-144.
3. Емелина, Е.Е. Использование консервантов натурального происхождения для продления срока годности скоропортящейся продукции / Е.Е. Емелина, В.В. Быченкова, Э.Э. Сафонова, В.С. Попов // Современная наука и инновации. – 2017. – № 4 (20). – С. 63-67.
4. Заболотных, М.В. Аминокислотный состав мяса бройлеров при применении кормовой добавки «Микофикс» / М.В. Заболотных, А.А. Диких, И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко // Вестник РУДН. – 2016. – №2. – С. 51-57.
5. Каешова, И.В. Влияние технологических факторов на качество тушек цыплят-бройлеров / И.В. Каешова // Сурский вестник. – 2021. – №3 (15). – С. 36-42.
6. Серёгин, И. Г. О болезнях пищевого происхождения / И. Г. Серёгин, Д. В. Никитченко, А. М. Абдуллаева // Вестник Российского университета дружбы народов. Серия: Агрономия и животноводство. – 2015. – № 4. – С. 101–107.

**MODERN APPROACHES FOR FORMING CONSUMER
PROPERTIES OF MEAT PRODUCTS**

Empalova E.V.

***Keywords:** poultry meat, consumer properties, safety, biological value.*

The article provides information about advanced technologies that can increase the nutritional and biological value of poultry meat products, giving them the desired properties, increasing shelf life.