ПРИМЕНЕНИЕ РАПСОВОЙ МУКИ В РЕЦЕПТУРЕ ПАШТЕТА

Емельянова Г.В., магистр 2 курса

Научный руководитель - Емельянов А. М., кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент emelyanoff.lexa2017@yandex.ru
ФГБОУ ВО Донской ГАУ

Ключевые слова. Паштет из печени индейки, рапс, мука из рапса, мясные изделия, микробиология паштета.

В статье представлены результаты микробиологических и физико-химических исследований паштета из индейки с добавлением в рецептуру муки из рапса. Результаты проведенных испытаний достоверно не выявили различий в показателях микробиологии при хранении паштета из индейки с добавлением в рецептуру муки из рапса. Показатели соответствовали требованиям стандарта.

Введение. Печень индейки обладает исключительными питательными свойствами, которые оказывают влияние на организм в аспектах: улучшения общего состава крови, качества и свойства плазмы, быстрого восполнения кровопотери, нормализации количества лейкоцитов, эритроцитов, тромбоцитов; укрепления иммунитета организма; нормализации работы желудка вместе с поджелудочной железой; укрепления стенок сосудов; нормализации работы нервной системы. Таким образом, изучение возможности использования печени индейки в технологии мясных продуктов является актуальной задачей науки и практики.

Целью работы является разработка технологии паштета из печени индейки с мукой из рапса.

Для достижения указанной цели решались следующие задачи:

- разработать рецептуру и технологию печеночного паштета из печени индейки с мукой из рапса;
- изучить микробиологические и физико-химические показатели паштета из индейки с добавлением в рецептуру муки из рапса;

Исследования проводились на кафедре «Пищевые технологии и

товароведения» ФГБОУ ВО «Донской государственный аграрный университет» и в условиях ООО Мясоперерабатывающее предприятие «ТЕМП» (г. Новошахтинск) в период с 2019 года по 2022 год.

Основными объектами для исследований являлись печень индейки, мука из рапсового жмыха, модельные фаршевые системы с использованием печени индейки и муки из рапсового жмыха.

Были проведены микробиологические и физико-химические исследования паштета из индейки с добавлением в рецептуру муки из рапса взамен пшеничной муки в процессе её хранения (табл. 1 и 2).

Таблица 1 - Микробиологические исследования паштета из индейки с добавлением в рецептуру муки из рапса

Образец	КМАФАнМ КОЕ/г	Масса продукта (г), в которой наличие			
		БГКП	СРК	S.aureus	Патогенных микроор-в, в т.ч. Salmonell
Паштет – «Любительский» по ГОСТ Р 55334-2012	0,4 x 10 ³	нет	нет	нет	нет
Паштет из индейки с добавлением 2,5 % муки из рапсового жмыха	0,4 x 10 ³	нет	нет	нет	нет
Паштет из индейки с добавлением 5 % муки из рапсового жмыха	0,3 x 10 ³	нет	нет	нет	нет
Паштет из индейки с добавлением 10 % муки из рапсового жмыха	0,4 x 10 ³	нет	нет	нет	нет

Результаты проведенных испытаний достоверно не выявили различий в показателях микробиологии при хранении паштета из индейки с добавлением в рецептуру муки из рапса. Показатели соответствовали требованиям стандарта ГОСТ Р 55334-2012.

Таблица 2 - Физико-химические показатели паштета из индейки с добавлением в рецептуру муки из рапса

Образец	Кислотное число, мг КОН/г	Перекисное число, ммоль акт.г
Паштет – «Любительский» по ГОСТ Р 55334-2012	0,6±0,2	Не обн.
Паштет из индейки с добавлением 2,5 % муки из рапсового жмыха	0,6±0,2	Не обн.
Паштет из индейки с добавлением 5 % муки из рапсового жмыха	0,6±0,2	Не обн.
Паштет из индейки с добавлением 10 % муки из рапсового жмыха	0,6±0,2	Не обн.

Выводы. Мы установили, что оптимальный уровень дозы внесения муки из рапса в модельные фаршевые системы составляет 5%. Состав паштета из печени индейки с добавлением муки из рапса не ухудшает санитарно-микробиологические характеристики готового изделия.

Библиографический список:

1. Емельянов А.М Разработка функционального мясного рулета. /В сборнике: Актуальные вопросы науки и практики в инновационном развитии АПК. пос. Персиановский, 2020. С. 52-54.
2. Овчинников Д.Д. Актуальность разработки рецептур мясных продуктов, обогащенных йодом /Емельянов А.М.// В сборнике: Вклад молодых ученых в аграрную науку п. Персиановский, 2019. С. 499-502.
3. Широкова Н.В. Биотехнологические аспекты в технологии функциональных мясных изделий / Скрипин П.В., Кобыляцкий П.С., Емельянов А.М., Беляевская А.В.// Научная жизнь. 2018. № 4. С. 6-13.

THE USE OF RAPESEED FLOUR IN THE RECIPE OF PATE

Emelyanova G.V.

Keywords. *Turkey liver pate, rapeseed, rapeseed flour, meat products, microbiology of the pate.*

The article presents the results of microbiological and physico-chemical studies of turkey pate with the addition of rapeseed flour to the recipe. The results of the tests carried out did not reliably reveal differences in microbiology indicators when storing turkey pate with the addition of rapeseed flour to the recipe. The indicators met the requirements of the standard.