

ИНТЕНСИВНЫЕ СПОСОБЫ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОВЯЛЕННЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Моргунов Сергей Юрьевич, студент, Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского, e-mail: morgik121@gmail.com

Данилова Любовь Витальевна, канд. техн. наук, доцент, Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского, e-mail: buka99-64@mail.ru

Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского, Россия, Москва, e-mail: lolo.0208@yandex.ru

Аннотация. В статье освещены интенсивные способы производства сыровяленых продуктов из мяса птиц. В качестве мясного сырья было выбрано куриное филе.

Ключевые слова: сыровяленые, технологический процесс, мясо птицы, параметры.

Актуальность: интенсивные способы производства сыровяленых продуктов из мяса птицы является актуальной в современном мире из-за растущего спроса на белковую пищу и увеличения потребления мяса птицы. Использование интенсивных методов производства может помочь удовлетворить спрос на такие продукты, обеспечивая высокую производительность и качество продукции.

Цель работы: Изучить интенсивные способы производства сыровяленых продуктов из мяса птицы.

Задачи:

- 1) Изучить интенсивные способы производства сыровяленых продуктов из мяса птицы.
- 2) Разработать технологии и рецептуру продукта.
- 3) Изучить физико-химические и органолептические показатели продукта.
- 4) Оценить качество опытных образцов.

Объект исследования: мясо птицы, посолочные смеси, полутри-стар

Методы исследования:

Физико-химический анализ мяса птицы для определения его свойств и качества. Изучение технологических процессов сыровяленые мяса птицы, включая ферментацию, сушку, обработку и хранение. Экспериментальные исследования по оптимизации условий производства, включая температуру, влажность, время сыровяления и др.

Мясо курицы является одним из наиболее популярных и широко

потребляемых видов мяса по всему миру. Мясо курицы богато белком, который является важным строительным блоком для тканей и мышц организма. Белок также помогает восстановить и поддерживать здоровые клетки. Мясо курицы содержит различные витамины и минералы, такие как витамин В6, витамин В12, ниацин, селен и цинк, которые необходимы для нормального функционирования организма. Мясо курицы является ценным и питательным источником белка и других важных питательных веществ, которые могут быть включены в разнообразное и здоровое питание [1].

В качестве компонентов в заливочных и шприцованных рассолах использовалось растительное сырьё, которое ускоряет технологический процесс

Имбирь – это пищевая добавка, которая широко используется в пищевой промышленности, ароматизирует, размягчает мясо и делает его мягким.

Имбирный маринад широко используется для деликатесных изделий и для запекания. Имбирь содержит антиоксиданты, эфирные масла и обладают антисептическим действием [2].

Сладкая паприка - это приправа, которая известна своим ярким красным цветом и приятным сладковатым вкусом. Сладкая паприка содержит значительное количество витамина С, который является мощным антиоксидантом и помогает укрепить иммунную систему, защищая организм от воздействия свободных радикалов. В паприке присутствуют витамины группы В, такие как В6 (пиродоксин), В9 (фолиевая кислота) и другие, которые играют важную роль в обмене веществ и поддержании нервной системы. Добавление паприки в рассолы, позволяет стабилизировать окраску и цвет продукта [3].

Таблица 1

Рецептура контрольного и опытного образцов продукта

Наименование	Расход сырья, на 100 кг		
	Контроль	Опыт 1	Опыт 2
Основное сырьё			
Филе куриное	100	100	100
Вспомогательное сырьё, специи и ингредиенты на 100 кг. сырья			
Соль	3,9	3,5	3,0
Кориандр	0,3	0,3	0,3
Перец черный	0,150	0,150	0,150
Перец душистый	0,150	0,150	0,150
Паприка сладкая	0,100	0,100	0,100
Имбирь	-	0,5	1,0
Поултри-стар	-	1,5	2,5
Соль нитрита натрия	0,005	-	-
Вода	-	4,3	6,45

Кориандр – используют для добавления вкуса, аромата в мясные блюда, а также в маринады и заливочные рассолы. Кориандр хорошо сочетается с мясом птицы, обладает множеством полезных свойств и для здоровья человека. Кориандр содержит витамин С и другие питательные вещества [4].

Поултри-Стар 50 - это комплексный препарат, рекомендуемый для шприцевания и тумблирования птичьего мяса.

Поултри-Стар 50 поддерживает собственный вкус мяса, придает сочность и нежность готовому продукту.

В состав поултри-Стар 50 входят все необходимые функциональные компоненты, а также вкусо-ароматические композиции.

Используя эту добавку, мы получаем вкусные и ароматные продукты из куриного мяса с прекрасной структурой и увеличением выхода до 150 %.

В ходе приделанной работы было выработано два опытных образца в 1 и 2 образце была введена добавка полутри-стар различным соотношении, которая позволила выработать продукт с длительным сроком хранения. Сыровяленые продукты позволят расширить ассортимент мясных деликатесов.

Исследования проведены в лаборатории современных методов анализа мясных и молочных продуктов на площадке ФГБОУ ВО «МГТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)».

Выводы:

- 1) Изучены интенсивные способы производства сыровяленых продуктов из мяса птицы.
- 2) Разработаны технологии и рецептуру продукта.
- 3) Изучены физико-химические и органолептические показатели продукта.
- 4) Оценено качество опытных образцов.

Библиографический список

1. ГОСТ 31962-2013. Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия. Введ. 2014-01-07. М., 2013. 9с.
2. ГОСТ ИСО 1003-2016. Пряности. Имбирь (*Zingiber officinale* Roscoe). Технические условия. Введ. 2018-01-01. М., 2016. 9с.
3. ГОСТ Р ИСО 7540-2008. Паприка молотая порошкообразная. Технические условия. Введ. 2010-01-01. 10с.
4. ГОСТ 29055-91 Пряности, кориандр. Технические условия. Введ. 1993-01-01. М., 1993. 76с.
5. Патент № 2743796 С1 Российская Федерация, МПК А23С 1/06, А23Л 3/00, F25С 1/12. Криоконцентратор пищевых жидких сред карусельного типа : № 2020100760 : заявл. 09.01.2020 : опубл. 26.02.2021 / И. А. Короткий, И. Б. Плотников, Л. В. Плотникова [и др.] ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Кемеровский государственный университет"
6. Доня, Д. В. Реологические показатели комбинированных мясных фаршей / Д. В. Доня, Е. В. Махачева // Вестник КрасГАУ. – 2014. – № 4(91). – С. 249-253
7. Устинова, Ю. В. Стратегия управления рисками на пищевых предприятиях / Ю. В. Устинова, Е. О. Ермолаева, К. С. Левицкая // Пищевые инновации и биотехнологии : сборник тезисов VIII Международной научной

конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 25–27 мая 2020 года / под общ. ред. А. Ю. Просекова. Том 2. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020. – С. 198-199

8. Береза карельская в Центральной России: биологические особенности и перспективы воспроизводства / Е. С. Багаев, С. С. Макаров, С. С. Багаев, А. И. Чудецкий. – Пушкино : Всероссийский научно-исследовательский институт лесоводства и механизации лесного хозяйства, 2022. – 125 с. – ISBN 978-5-94219-276-1

INTENSIVE METHODS FOR PRODUCING DRY-DRYED POULTRY PRODUCTS

Morgunov Sergey Yurievich, student, Moscow State University of Technology and Management. K.G. Razumovsky, e-mail: morgik121@gmail.com

Danilova Lyubov Vitalievna, Ph.D. tech. Sciences, Associate Professor, Moscow State University of Technology and Management. K.G. Razumovsky, e-mail: buka99-64@mail.ru

Moscow State University of Technology and Management
after K.G. Razumovsky, Russia, Moscow, e-mail: lolo.0208@yandex.ru

Annotation. The article highlights intensive methods for the production of dry-cured products from poultry meat. Chicken fillet was chosen as the meat raw material.

Key words: dry-cured, technological process, poultry meat, parameters.

УДК 637.54

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ СЫРОВЯЛЕННЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА УТОК СО СТАРТОВЫМИ КУЛЬТУРАМИ «MEATFERM»

Мышалова Ольга Михайловна, канд. техн. наук, доцент, заведующий лабораторией технологии колбасных изделий, «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» - филиал ФГБНУ ФНЦ «ВНИТИП» (ВНИИПП), e-mail: om@vniipp.ru

«Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» - филиал ФГБНУ ФНЦ «ВНИТИП» (ВНИИПП), Россия, Московская обл., e-mail: info@vniipp.ru

Аннотация: в статье приведены данные исследований, направленные на разработку технологии изготовления сыровяленых продуктов из мяса уток с использованием препарата стартовых культур «МСС «Meatferm»» ф. ТОКОМ ЭЛИТ. Разработан способ посола и состав посолочных ингредиентов,