

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВА ДЕЛИКАТЕСНЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С ЭКСТРАКТОМ МАЛИНЫ

Сидякина Ольга Сергеевна, студент, Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского, e-mail: olgafilatova899@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. Правильное и полноценное питание является одним из важнейших факторов, определяющим здоровье населения. Одним из основных направлений государственной политики в области здорового питания является разработка высококачественных и безопасных пищевых продуктов.

Ключевые слова: сыровяленая продукция, мясо птицы, совершенствование технологий, экстракт малины.

Актуальность: в соответствии со стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года в области здорового питания принадлежит важная роль. В настоящее время в РФ остро стоит проблема удовлетворения физиологических потребностей населения высококачественными и безопасными продуктами питания. Анализ литературных источников показал, что мясо птицы обладает хорошими вкусовыми качествами и большим содержанием полезных веществ, а также положительно влияет на организм человека.

Цель: совершенствование технологии производства деликатесных продуктов из мяса птицы с использованием экстракта малины.

Задачи:

- ✓ провести аналитический обзор научной литературы и обосновать выбор источника растительного сырья;
- ✓ смоделировать рецептуру;
- ✓ усовершенствовать технологию обогащенного продукта из птицы, изучить качество готовой продукции;
- ✓ провести исследования физико-химических и органолептических показателей.

Объекты исследования: мясо птицы, посолочная смесь, экстракт малины.

Методы исследования: физико-химические (рН, массовая доля влаги), органолептические (вкус, цвет, запах и аромат, консистенция, внешний вид).

Необходимыми условиями увеличения объема производства мясных продуктов и улучшения их качества является повышение эффективности использования сырьевых ресурсов, сокращение потерь и совершенствование ассортимента выпускаемой продукции.

Наш рынок требует более широкого и разнообразного ассортимента мясной продукции. Поэтому актуальной задачей является обеспечение потребительского рынка высококачественными продуктами из мяса птицы и разработка их технологии.

Сыровяленые продукты занимают особое место в колбасном производстве. Процесс их изготовления длителен и трудоемок. Производство этих видов продуктов представляет собой консервирование мяса посредством комбинирования посола, ферментации и сушки. При созревании такого мяса происходят различные сложнейшие процессы: физико-химические, биохимические, а также трансформация микрофлоры, в результате чего создаются характерные вкус, цвет, аромат и консистенция [1].

В связи с этим возникает необходимость выбора оптимального наполнителя для производства сыровяленых продуктов.

Мясо птицы является важнейшим источником полноценного белка животного происхождения, липидов с высоким уровнем незаменимых жирных кислот. По содержанию питательных веществ мясо птицы практически незначительно отличается от мяса убойных животных, оно содержит относительно мало соединительной ткани, в связи, с чем в мясе птицы сравнительно меньше неполноценных белков (коллагена и эластина), чем в мясе убойных животных, что существенным образом влияет на сочность, консистенцию и биологическую ценность продуктов из него [3].

Малина очень ценная ягода. Она обладает высоким содержанием витамина С. В 100 граммах этой ягоды содержится 26% от суточной нормы аскорбиновой кислотой. Благодаря этому витамину малина обладает хорошим противовоспалительным действием, повышает сопротивляемость организма к патогенам, имеет хорошее антиоксидантное действие, а также помогает синтезировать коллаген. Также магний и калий в этой ягоде помогает нормализовать работу сердечно-сосудистой системы, помогает разжижать кровь и тем самым предотвращает образование тромбов. Еще одним важным показателем является то, что малина улучшает память и предотвращает повреждение мозговых клеток. Именно эти качества стали ключевыми для выбора малины для основного сырья в посоле [2].

Основным сырьём для производства сыровяленого деликатеса стала куриная грудка. Для приготовления посола была использована мясо птицы, посолочная смесь, экстракт малины. Всё было тщательно перемешено. Куриная грудка была погружена в рассол на 12 часов, после этого, не промывая она была направлена на сушку в течение 72 часов при температуре не выше 16°C.

В ходе проведения исследования была разработана рецептура опытного образца продукта, который представлен в таблице 1.

Готовый продукт должен храниться в холодильнике при температуре 0–4 °С и влажности 75–78 %.

Рецептура сыровяленной куриной грудки

№	Наименование сырья и материалов	Количество, кг
1	Куриная грудка	1
2	Перетёртая малина	0,5
3	Соль	0,06
5	Спирт этиловый	0,04
Итого		1,6

Разработка технологии и рецептуры продукта «Карпаччо с малиной» проходила в лаборатории современных методов анализа мясных или молочных продуктов на площадке ФГБОУ ВО «МГУТУ им. Разумовского (ПКУ)».

Выводы: в ходе проведенного исследования:

1. Проведен аналитический обзор научной литературы и обоснован выбор источника растительного сырья.
2. Смоделирована рецептура продукта.
3. Усовершенствована технология обогащения продукта из мяса птицы, изучено качество готовой продукции.
4. Проведены физико-химические и органолептические исследования показателя продукта.

Библиографический список

1. ГОСТ 55791–2013 Изделия сырокопченые и сыровяленные из мяса цыплят бройлеров. Технические условия. – Введ. 01.01.2015 – М. 2014. 20 с.
2. ГОСТ 33915–2016 Малина и ежевика свежая. Технические условия. – Введ. 01.01.2017 – М. 2016. 12 с.
3. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): Учебное пособие / Под общ. Ред. О. А. Ковалевой – СПб.: Изд-во «Лань», 2019–444 с.
4. Патент № 2608729 Российская Федерация, МПК А23L 2/395, А23L 2/52. Способ получения инстант-продуктов на основе концентратов плодово-ягодных соков, содержащих различные функциональные добавки : № 2014141885 : заявл. 16.10.2014 : опубл. 23.01.2017 / В. В. Тихонов, Н. В. Тихонов, И. Н. Тихонова [и др.] ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Кемеровский технологический институт пищевой промышленности"
5. 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

IMPROVING TECHNOLOGIES FOR PRODUCTION OF DELICATE PRODUCTS FROM POULTRY MEAT WITH RASPBERRY EXTRACT

Sidyakina Olga Sergeevna, student, Moscow State University of Technology and Management. K.G. Razumovsky, e-mail: olgafilatova899@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. *Proper and nutritious nutrition is one of the most important factors determining the health of the population. One of the main directions of state policy in the field of healthy nutrition is the development of high-quality and safe food products.*

Key words: *dry-cured products, poultry meat, technology improvement, raspberry extract.*

УДК 615.36

ВЫДЕЛЕНИЕ И ИЗУЧЕНИЕ СВОЙСТВ АНТИМИКРОБНЫХ БЕЛКОВ (AMPS) ИЗ ОРГАНОВ И МУКУСА СОМА ЕВРОПЕЙСКОГО (*SILURUS GLANIS*)

Солод Артём Александрович, магистрант, НАО «Евразийский национальный университет имени Л.Н. Гумилёва», e-mail: solod2and2artyom@gmail.com

НАО «Евразийский национальный университет имени Л.Н. Гумилёва»,
Казахстан, Астана, e-mail: enu@enu.kz

Аннотация: Антимикробные белки (AMPs) – это вещества с антибактериальной активностью, которые можно найти во многих организмах в том числе в рыбах. Целью данного исследования стало выделение, очистка и проверка антибактериальных свойств сома европейского (*Silurus glanis*). Результатом исследования стало получение двух фракций AMPs с широким спектром антибактериальной активности.

Ключевые слова: антимикробные белки, антибиотикорезистентность, антимикробные свойства, гель-фильтрация