

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА КРОЛИКА

Быкова Анастасия Владимировна, студент 4 курса, технологического института, ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева

Научный руководитель – Грикшас Стяпас Антанович, д.с.-х.н., профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева, e-mail: grikshas.sa@rgau-msha.ru

***Аннотация.** В данной статье описана технология производства мясных полуфабрикатов из мяса кролика с добавлением свиного жира, разработана рецептура котлет, приведены органолептические и физико-химические показатели готового продукта.*

***Ключевые слова:** полуфабрикаты, кролик, свиной жир, рецептура.*

В последнее время в России все большее значение приобретает производство новых улучшенных продуктов питания, обеспечивающих человека полноценными белками, необходимыми питательными веществами. Одной из перспективных отраслей животноводства является кролиководство. Использование диетического мяса кроликов при производстве рубленых полуфабрикатов является актуальной задачей.

Для разработки технологии производства рубленых полуфабрикатов из мяса кроликов с использованием свиного жира на кафедре технологии хранения и переработки продуктов животноводства РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева были проведены экспериментальные исследования. Физико-химические анализы выработанных образцов проводились на базе Всероссийского научно-исследовательского института «Пищевые системы» имени В. М. Горбатова

Рецептура рубленых полуфабрикатов из мяса кроликов представлена в таблице.

Результаты исследований. В результате проведенных исследованиях было установлено, что все исследуемые образца готовой продукции характеризовались оптимальным химическим составом и высокой пищевой ценностью. Однако, лучшими вкусовыми качествами характеризовались образцы, с добавлением 10 % свиного жира в фарш. На основе полученных результатов исследований рекомендовано при производстве мясных рубленых полуфабрикатов в фарш добавлять 10 свиного жиров.

Химический состав готовых изделий позволяет определить долю влаги, белка, жира и золы в готовых изделиях. При добавлении 5 и 10 % свиного жира в котлетный фарш в контрольных образцах по сравнению с 1

и 2 опытными образцами содержание влаги уменьшилось соответственно на 1,0 и 3,1 %.

Таблица 1 – Рецептура котлет

Ингредиенты	Образцы		
	Контрольный	1 Опытный	2 Опытный
Сырье несоленое, %			
Мясо кроликов	80	75	70
Жир свиной	–	5	10
Хлеб белый (гидратированный 1:1)	10	10	10
Лук репчатый	5	5	5
Сухари панировочные	2	2	2
Яйцо куриное	3	3	3
Пищевые добавки и специи, %			
Соль поваренная	1,8	1,8	1,8
Чеснок сушеный	0,3	0,3	0,3
Черный перец молотый	0,2	0,2	0,2
Усилитель вкуса	0,2	0,2	0,2
Вода технологическая	5	5	5

При добавлении в фарш для производства рубленых мясных полуфабрикатов (котлет) 5 и 10 % свиного жира взамен мясного сырья выход готовых изделий в контрольной группе, 1 и 2 опытных образцах соответственно составил 87,5, 85,5 и 80,0 %. Следовательно, добавление в фарш 5 и 10 % свиного жира по сравнению с контрольным образцом уменьшает выход готовых изделий соответственно на 2,05 и 7,5 %. Энергетическая ценность готовых котлет в килокалориях составила 172,3, 770,3 и 880,4 ккал. Следовательно, в контрольных образцах содержание килокалорий по сравнению с 1 и 2 опытными образцами было соответственно выше на 50,0 ккал или на 6,9 % и 160,1 ккал – 22,2 % ($P \leq 0,01$).

Заключение

Результат исследований показал, что при добавлении 5 и 10 % свиного жира в котлетный фарш в контрольных образцах по сравнению с 1 и 2 опытными образцами содержание белка уменьшается соответственно на 0,4 и 1,7 %, содержание жира увеличивается соответственно на 1,5 % и 5,5 %, а содержание золы уменьшилось на 0,1 и 0,2 %. Добавление 10 % жира достоверно увеличило энергетическую ценность готовых изделий. Дегустационная оценка готовых изделий показала, что все образцы характеризовались высокими вкусовыми качествами, но высокие вкусоароматические характеристики были у 3 опытного образца.

Предложения производству

1. Для производства диетических мясных рубленых полуфабрикатов из мяса кроликов использовать рецептуру контрольных образцов котлет.
2. Для повышения пищевой и энергетической ценности котлет рекомендовано добавлять в фарш 10 % свиного жира.

Библиографический список

1. **Грикшас, С. А.** Технология хранения и переработки продукции животноводства (Технология убоя животных). Учебник / С. А. Грикшас. – М. : Изд-во РГАУ–МСХА, 2016. – 202 с.

2. **Гаязова, А. О.** Перспективные факторы направления развития производства мясных полуфабрикатов / А. О. Гаязова, М. Б. Ребезов, Е. А. Паульс, Р. А. Ахмедьярова, А. С. Косолапова // Молодой ученый. – 2014. – № 9. – С. 127–129.

3. **Рулева, Т. А.** Мясо кролика как диетический продукт. Его химический состав и органолептические характеристики / Т. А. Рулева // Инновационная наука. – 2018. – № 3. – С. 61–64.