

УДК 964.922

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ ЗАПЕЧЕННОГО ЦЕЛЬНОМЫШЕЧНОГО ПРОДУКТА ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С РАСТИТЕЛЬНОЙ ОБСЫПКОЙ

Ничипорова А.Р.

(ФГБОУ ВО «Волгоградский государственный технический университет»)

Научный руководитель- доцент Божкова С.Е.

(ФГБОУ ВО «Волгоградский государственный технический университет»)

Аннотация. Представлен способ оптимизации рецептуры рассола для инъектирования мясного сырья (мясо индейки), а также растительной обсыпки с целью повышения качества готового продукта, его функциональных свойств, выхода готового изделия, и пролонгации сроков хранения.

Введение. На сегодняшний день обогащенные мясные продукты, обладающие высокой пищевой биологической ценностью, сбалансированного состава, являются приоритетными в пищевом производстве. Для улучшения качества пищевых продуктов, внешнего вида, структуры, хранимоспособности, для их обогащения в настоящее время используется множество способов. В ходе работы был проведен анализ научно-технической, патентной информации, и оценка современного рынка целномышечных изделий.

Актуальность данного исследования заключается в изучении и разработке новых технологий и рецептов пищевой отрасли, которые направлены на расширение ассортимента выпускаемой продукции и повышение ее качества.

Цель разработки состоит в улучшении функционально-технологических свойств мясного сырья, повышение качества биологической ценности изготавливаемого продукта путем улучшения органолептических свойств при одновременном повышении эффективности процесса посола, снижения количества используемого нитрита натрия, пролонгации срока хранения, обогащения различными нутриентами, а также повышения выхода изготавливаемого продукта.

Основная часть. Мясо индейки относится к диетическим продуктам питания и может быть использовано для производства функционального продукта. В то же время присутствие в белках птицы коллаген и эластин приводит к жесткости продукта, что при употреблении препятствует его пропитыванию пищеварительными ферментами и, как следствие, затрудняет переваривание.

Посол оказывает положительное влияние на выход готового продукта. В результате мясо обладает повышенной влагосвязывающей способностью, заметно улучшающей потребительские свойства готовой продукции. Использование в качестве рассола для инъектирования смеси оптимизированного состава позволяет улучшить функционально-технологические свойства (ВСС, ВУС, выход продукта, нежность и др.). Наличие в составе рассола органической кислоты, влияет на размягчение мяса перед термической обработкой. Ее присутствие сдвигает рН среды в более кислую сторону, что приводит к увеличению скорости превращения коллагена в глютин. Также подкисление среды способствует получению более сочного готового продукта за счет некоторого повышения влагоудерживающей способности мышечных белков и меньшей деформации коллагеновых волокон.

Как дополнительный пищевой ингредиент, который сможет улучшить органолептические показатели продукта, используется обсыпка. Она придает продукту привлекательный внешний вид, вкус и аромат. Растительная обсыпка является источником незаменимых и заменимых аминокислот, жирных кислот, а также пищевых волокон. Содержание антиоксидантов в растительной обсыпке позволяет замедлить скорость протекания окислительных процессов и соответственно уменьшить количество продуктов окисления. За

счет гигроскопических свойств обсыпки на поверхности продукта не скапливается влага, что снижает вероятность активного развития бактерий.

Выводы. Таким образом, разработанная рецептура и способ производства запеченного продукта обеспечивает улучшение структурно-механических и функционально-технологических свойств; расширяет ассортимент мясных продуктов, путем получения нового продукта, обладающего высокими качеством, органолептическими и физико-химическими показателями. В тоже время, способ позволяет сократить количество используемого нитрита натрия, увеличить сроки хранения готового продукта при одновременном повышении выхода. Продукт характеризуется нежной консистенцией, приятными вкусо-ароматическими свойствами, мышечная ткань на разрезе светло-розового цвета, в меру соленый. Выработанные образцы по физико-химическим показателям соответствую нормам, установленным НТД. Наличие обсыпки позволяет обогатить продукты витаминами, такими как А, К, группы В, жирными кислотами и пищевыми волокнами, которые в свою очередь, способствуют выведению из организма шлаков и токсинов.

А. Р. Ничипорова

подпись

С. Е. Божкова

подпись