

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ ГОВЯДИНЫ ПРЯНОЙ, ОБОГАЩЕННОЙ ПИЩЕВЫМИ ВОЛОКНАМИ

**Кичко Ю.С. канд. биол. наук, Урожай А.В.
Оренбургский государственный университет**

Динамично развивающийся российский рынок мясопродуктов имеет весьма устойчивые тенденции. Его состояние оказывает влияние на другие виды производственных рынков [1-3].

Мясная промышленность всегда была одной из важнейших. Мясные продукты являются частью стратегического государственного запаса. Несмотря на их дефицит в течение ряда лет, значение для обычного потребительского рациона очень велико, прежде всего, потому, что они являются источниками белкового питания для человека [4-6].

Удовлетворение физиологических потребностей населения высококачественными, биологически полноценными и диетическими продуктами питания в РФ являются на сегодняшний день важнейшей задачей.

Создание технологий качественно новых пищевых продуктов, соответствующих потребностям человека, является задачей, решение которой имеет научное и социально-экономическое значение [7-9].

Это приводит к необходимости создания новых продуктов: низкокалорийных, но сбалансированным составом и полезных для здоровья.

В настоящее время потребление пищевых продуктов у значительной части населения превышает энергетические потребности, тогда как потребность в белках животного происхождения удовлетворяется лишь на 80 %. Также у значительной части населения отмечается чрезмерное потребление жиров и недостаток пищевых волокон, витаминов и минералов.

Недостаток в суточном рационе современного человека пищевых волокон приводит к увеличению заболеваний: атеросклерозом, ишемической болезнью, сердечно - сосудистых, онкологических и желудочно-кишечных.

Выходом из этой ситуации является простое употребление в пищу продуктов, обогащенных клетчаткой (пищевыми волокнами).

Клетчатка – это питательные вещества, которые не снабжают организм энергией, но принимают активное участие в его жизнедеятельности. Пшеничная клетчатка производится из вегетативной части зерновых культур. Она обладает высокой влагосвязывающей и жиросвязывающей способностью, снижает калорийность продуктов, уровень холестерина в крови и предотвращает появление камней в желудочном пузыре. Употребление в пищу клетчатки является профилактикой рака толстой и прямой кишки и сердечно-сосудистых заболеваний. Плоды киви также богаты пищевыми волокнами, витаминами и минералами.

Цель наших исследований – разработать рецептуру для говядины пряной, обогащенной пищевыми волокнами.

Работа выполнена на кафедре БЖСиА факультета прикладной биотехнологии и инженерии ОГУ в период прохождения преддипломной

практики и в условиях предприятия ООО «Мясная Душа». Изготовление продукта проведено на мясоперерабатывающем предприятии ООО «Мясная Душа».

Представленный продукт – мясной, деликатесный, копчено-вареный, предназначен для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок, для реализации через розничную торговлю и сеть общественного питания. Мясной продукт «Говядина пряная, обогащенная пищевыми волокнами» вырабатывается с применением пищевых волокон «Уницелл-90», плодов киви с целью получения нового продукта питания, по рецептуре, указанной в таблице 1.

Таблица 1 - Рецептура говядины пряной, обогащенной пищевыми волокнами

Наименование сырья, пряностей и материалов	Говядина пряная, обогащенная пищевыми волокнами
Сырье несоленое, кг на 100 кг	
Мякотная ткань от тазобедренного отруба (наружная, внутренняя, боковая и верхняя части) говядины	100
Пряности и материалы, кг на 100 кг	
Киви	5
Пряности и материалы, кг на 100 кг	
Соль поваренная пищевая	3,5
Нитрит натрия	0,002
Вода/лед	33,6
Клетчатка пшеничная	2,5
Сахар	0,5

Проводят входной контроль поступающего сырья и материалов на соответствие их нормативной документации. По окончании технологического процесса проводят органолептический анализ говядины, выбраковывают не соответствующие по качеству требованиям технических условий.

Для контроля, за соблюдением рецептуры и технологического режима при производстве говядины проводят исследования по определению массовой доли поваренной соли, влаги, жира, и микробиологических показателей периодически, но не реже одного раза в десять дней, белка, соответственно, не реже одного в 30 дней.

Эти анализы проводят также по требованию контролирующей организации или потребителя. Результаты повторных анализов являются окончательными и распространяются на всю партию.

Отбор проб и подготовка их к анализу проводится в соответствии с требованиями ГОСТ 9792.

Определение органолептических показателей, массы нетто – ГОСТ 9959-91.

Определение жира – ГОСТ 23042.

Определение белка – ГОСТ 25011.

Определение поваренной соли – ГОСТ - 9957

Подготовка проб – ГОСТ 26929.

По органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям мясные продукты должны соответствовать существующим требованиям [10].

Технологический процесс осуществлялся с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных, ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов и санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

Технологический процесс производства «Говядины пряной, обогащенной пищевыми волокнами» включал в себя следующие этапы: входной контроль и приемку сырья и материалов; подготовку мясного сырья; пищевых ингредиентов, добавок, пряностей и материалов; приготовление рассола; посол сырья; подготовка к термической обработке; термическая обработка; контроль качества готовой продукции; упаковка, маркировка; контроль качества упаковки и приемка готовой продукции; хранение и реализация.

Входной контроль и приемка сырья и материалов осуществлялись в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

Объектами входного контроля являлись мясное сырье, пищевые добавки, пряности и упаковочные материалы.

В ходе проведенных работ по разработке «Говядины пряной, обогащенной пищевыми волокнами» нами будут исследованы органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.

Список литературы

1. Губер Н.Б. Минимизация рисков при внедрении технологических инноваций в мясной промышленности (на примере Южного Урала) // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: экономика и менеджмент. 2014. Т. 8. №2. С. 180-188.

2. Губер Н.Б. Биологическая ценность мясной продукции при исследовании биологически активных веществ // Международный научно-исследовательский журнал. 2014. № 10-1(17). С. 96-97.

3. Ребезов М.Б. Виды опасностей во время технологического процесса производства сыровяленых мясопродуктов и предупреждающие действия (на примере принципов ХАССП) // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2014. Т. 2. №1. С. 60-66.

4. Коррекция иммунобиохимического статуса у утят / И.М. Донник, И.А. Шкуратова, Л.Ю. Топурия // Ветеринария Кубани, 2013. №6. С. 6-8.

5. Топурия Г.М., Богачев А.Г. Функциональное состояние организма и продуктивность цыплят-бройлеров при применении хитозана // Вестник Оренбургского государственного университета. 2006. № 12-2(62). С. 261-265.

6. Топурия Л.Ю. Иммунологические показатели у телят под действием хитозана // Аграрная наука. 2005. №7. С. 28-29.

7. Богатова О.В. *Современные биотехнологии в сельском хозяйстве*. Оренбург, 2012. 164 с.

8. Топурия Г.М. *Современное состояние рынка мяса и мясных продуктов* // Вестник мясного скотоводства. 2009. Вып. 62(4). С. 106-109.

9. Топурия Г.М. *Эффективность применения эмульгаторов в колбасном производстве* // Известие Оренбургского государственного аграрного университета. 2009. Т. 1. № 21. С. 73-74.

10. Сенько А.Я., Топурия Г.М. *Идентификация и фальсификация продуктов животноводства: учеб. Пособие для вузов, обучающихся по зооветеринар. Специальностям*. Оренбург, 2006. 64 с.