

УДК 637.523

РАЗРАБОТКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИМИТАЦИОННОГО ШПИКА В КОЛБАСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

*Белоусов М.Ю., студент 4 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Зеленев Г.Н., доктор
сельскохозяйственных наук, профессор
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА*

Ключевые слова: мясная промышленность, качество, колбасные изделия, имитационный шпик, белково-жировая эмульсия

Работа посвящена изучению такого продукта, который уже является неотъемлемой частью в колбасном производстве – имитационный шпик.

В настоящее время возрастающий спрос населения на мясо и мясные продукты в стране удовлетворяется в объеме значительно ниже принятых физиологических норм. Это является следствием того, что мясной подкомплекс, объединяющий животноводство и переработку скота, не обеспечивает производство мясного сырья и продукции из него [1,4,5].

Для улучшения племенных качеств животных на предприятии, которое занимается товарным свиноводством, используют, как правило – гибридизацию. В таком случае поросята наследуют лучшие гены родителей: сохранность, плодовитость и большой выход мяса. Такие материнские породы как Крупная белая и Ландрас очень ценятся за высокое многоплодие и большую молочность, которые после скрещивания передают потомству [2,3].

По данным Национального союза свиноводов, сало подорожало на 30 – 50%. Это резко повышает актуальность и востребованность продуктов для изготовления имитационного шпика. Следовательно, из-за

всех этих изменений, происходящих в свиноводческой стезе, производителям колбасных изделий пришлось изменять рецептуры в своих продуктах, используя ненатуральный шпик, добиться хороших вкусовых качеств и стараться, с экономической точки зрения, сохранить цену или даже получить более выгодный по себестоимости продукт, чем он стоил до этого.

Целью научной работы является разработка научно-обоснованной экономически эффективной технологии имитационного шпика для производства вареных колбас с использованием мяса птицы.

Для исследования использовали имитационный (искусственный) шпик, который используется при производстве охлажденных вареных колбас из мяса птицы в Ульяновском филиале Черкизовского мясоперерабатывающего завода [3,4].

Результаты исследования. На отечественном продовольственном рынке предлагается более 10 видов коммерческих препаратов и технологий приготовления имитационного шпика, однако систематизированные сведения о свойствах данного продукта в доступных научно-технических источниках отсутствуют.

Имитационный шпик получают разными способами – горячим или холодным. Одним из способов получения шпика является приготовления белково-жировых эмульсий. В состав такого шпика вносятся животные белки, выделенные из коллагенсодержащего животного сырья, и их смеси с молочными белками, соевые белки (изоляты и концентраты). В производстве также используют эмульгаторы [1,5].

Таким образом, разработка и производство имитационного шпика решили проблему качества и дефицита жирового сырья в мясоперерабатывающей отрасли. Использование данного продукта позволит сократить процент производственного брака, обеспечивает готовую продукцию биологической ценностью высокого и стабильного качества при существенном снижении себестоимости, что, в свою очередь, будет способствовать конкурентоспособности продукции в целом.

Библиографический список

1. Булычев, И.Н. Искусственный шпик- решение проблемы дефицита свиного сырья / И.Н. Булычев // Партнер- мясопереработка. Мясной рял. -2014. - № 3. – С.18.
2. Зеленов, Г.Н. Скрещивание как метод повышения производства говядины в Средневолжском регионе / Г.Н. Зеленов // Аграрная наука

- и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. Материалы научно-практической конференции. - Ульяновск: УГСХА, 2009. Том 2.- 239с.
3. Зеленев, Г.Н. Проявление мясной продуктивности и пищевые достоинства говядины у скота различных генотипов / Г.Н. Зеленев // Зоотехния. - 2014. - № 8.– С. 20-21.
 4. Губанова, Н.В. Продуктивное действие рационов и морфобиохимический состав крови ремонтных свинок при использовании алюмосиликатной добавки / Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - Ульяновск, 2012. - № 2. – С.81-84.
 5. Губанова, Н.В. Содержание тяжелых металлов в мясе молодняка свиней при использовании в рационе алюмосиликатной добавки / Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. –2014.- № 1. - С. 118 .- 2014. - № 1. - С. 77- 79.

THE DEVELOPMENT AND USE OF SIMULATION FAT IN SAUSAGE PRODUCTION

Belousov M. Y.

Key words: *meat industry, quality, meat products, imitation bacon, protein-fat emulsion*

The work is devoted to the study of such product, which already is an integral part in the production of sausages – simulation fat.