

УДК 637.523

ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО ЗРАЗ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С ЛУКОМ И ЯЙЦАМИ

*Фошин Д.С., студент 4 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Наумова В.В., кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА*

Ключевые слова: зразы, мясо птицы, технология, рецептура, качество, органолептические показатели, физико-химические показатели

В статье приведены результаты оценки производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы с применением куриных яиц, лука и зелени.

В настоящее время во всех уголках мира успешно продается широкий ассортимент продуктов глубокой переработки мяса птицы. Удобным видом продукции являются рубленые полуфабрикаты. Для их производства используется как птичий фарш, так и целномышечное мясо птицы, к которому добавляются различные компоненты.

Одним из продуктов, хорошо сочетающимся с мясом, в частности, с мясом птицы, могут быть куриные яйца.

Цель и задачи работы. Целью настоящей работы является разработка рецептуры, технологии зраз из мяса птицы с применением куриных яиц, лука и зелени и оценка качества готового продукта в условиях ООО «Симбирская птицефабрика» Ульяновского района Ульяновской области.

Рецептура зраз из мяса птицы с луком и яйцами, кг на 100 кг

Мясо куриное белое и красное	- 20
Мясо куриное механической обвалки	- 41
Маргарин	- 7
Яйца куриные	- 12
Лук зеленый пассерованный	- 13
Укроп, петрушка (зелень)	- 3
Вода питьевая	- 4
ИТОГО:	- 100

Таблица 1- Органолептические показатели зраз по 9-и бальной шкале

Внешний вид	Цвет на разрезе	Запах (аромат)	Вкус	Консистенция (нежность, жесткость)	Сочность	Общая оценка качества
Хороший	Хороший	Ароматный	Вкусный	Нежная	Достаточно сочный	Хорошая
7 баллов	8 баллов	9 баллов	9 баллов	9 баллов	7 баллов	8 баллов

Таблица 2 - Физико-химические показатели зраз с луком и яйцами

Показатели	Требования ГОСТ 31470-2012	Собственные исследования
Содержание влаги, %, не более	65	64
Массовая доля белка, %, не менее	8	10
Массовая доля жира, %, не более	40	16
Содержание соли, %	1,9	1,85

Технология приготовления зраз из мяса птицы с луком и яйцами включает следующие процессы: разделку; ручную и механическую обвалку тушек птицы; приготовление фарша; подготовку и измельчение яиц, зеленого лука, укропа, петрушки; приготовление начинки из яиц, зеленого лука, укропа, петрушки; формование зраз; охлаждение; хранение; реализацию.

Приготовленные зразы в условиях птицефабрики по органолептическим показателям отвечают требованиям стандарта. Форма зраз – овально-приплюснутая, поверхность равномерно панированная сахарной мукой, без трещин, разорванных и ломаных краев. Консистенция однородная, фарш хорошо перемешан. Вкус и запах свойственные доброкачественному сырию; Вареные имеют приятный вкус и аромат.

Вкус в меру соленый, с привкусом лука, укропа, петрушки, также ощущается присутствие приятного привкуса яиц.

Оценка зраз по 9-и бальной шкале (табл.1) показала, что все органолептические показатели соответствовали высокому баллу. За внешний вид, сочность исследуемый продукт получил 7 баллов, цвет на разрезе – 8 баллов и запах, вкус и консистенция - 9 баллов. Общая оценка «хорошая», что соответствует 8-и баллам.

Из таблицы 2 видно, что физико-химические показатели не отклоняются от требований стандарта. В исследуемых образцах установлено: содержание влаги 64 %, белка – 10 %, жира – 16 %, соли –1,85 %.

Таким образом, зразы, в рецептуру которых кроме мяса птицы, входят яйца куриные, зеленый лук, зелень (укроп и петрушка), отличаются высокой пищевой ценностью, обладают отличными органолептическими показателями.

Библиографический список

1. Зеленов Г.Н. Переработка мяса птицы / Г.Н. Зеленов, В.В. Наумова. – Ульяновск: УГСХА, 2008. – 72 с.
2. Зеленов Г.Н. Переработка мяса птицы и яиц: учебно-методическое пособие / Г.Н. Зеленов, В.В. Наумова. - Ульяновск, 2010. - 99 с.
3. Зеленов, Г.Н. Оборудование и технология для минискотобоен и миницехов по переработке мяса / Г.Н. Зеленов, В.В. Наумова. -Ульяновск: УГСХА, 2005. - 22 с.
4. Зеленов, Г.Н. Пищевые добавки, используемые в колбасном производстве: учебное пособие / Г.Н. Зеленов, Р.Н. Хамидов, В.В. Наумова.- Ульяновск, 2005.- 43 с.
5. Наумова, В.В. Химический состав и питательная ценность яиц с белой и коричневой скорлупой / В.В. Наумова // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. Материалы Международной научно-практической конференции. - Ульяновск: УГСХА, 2009. - С. 75-78.
6. Колосов, Ю.А. Технология мясных продуктов с использованием мяса баранины и птицы / Ю.А. Колосов, Н.В. Широкова, А.Ю. Колосов // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. – 2016. - № 1 (33). – С. 94 – 97.
7. Наумова, В.В. Сравнительное изучение основного обмена, затрат корма и скорости роста молодняка кур разных кроссов /В.В. Наумова // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной

академии.- 2014. - № 1 (25). -С. 136-140.

8. Хайсанов, Д.П. Продуктивное действие одних и тех же рационов у кур разных кроссов / Д.П. Хайсанов, В.В. Наумова // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. – 2012. - №1(17). – С.122-125.

TECHNOLOGY AND QUALITY ZRAZY POULTRY WITH ONION AND EGGS

Foshin D.S.

Keywords: *zrazy, poultry, technology, formulation, quality, organoleptic characteristics, physical and chemical indicators*

The results of evaluation of the feasibility of the production of semi-finished minced poultry meat with eggs, onion and greens