

УДК 637.523

ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ

*Павлов Г.Ю., студент 4 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель - Губанова Н.В., к.с.-х. н., доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: мясная промышленность, мясо механической обвалки, пищевая ценность мяса.

Работа посвящена изучению особенностей технологии производства колбасных изделий из мяса птицы механической обвалки.

В последнее десятилетие в разных странах распространилась устойчивая тенденция переработки мяса птицы на колбасы, полуфабрикаты, другие мясопродукты [1,2,3].

Мясо механической обвалки (ММО) делают из соединительных тканей и костей с небольшими остатками филе, которые продавливают сквозь сито под высоким давлением, получая пастообразный фарш[5,7].

В соответствии с пунктом 1(14) приложения 1 к Регламенту (ЕС) № 853/2004, статьей 3(1) к Регламенту № 999/2001, ММО - это «продукт, полученный при отделении мяса от костей после снятия основной части мяса с костей или скелетов мяса птицы с использованием механических средств, приводящих к потере или изменению структуры мышечной ткани.

Мясо кур-несушек механической обвалки представляет собой вязкую, тонко измельченную пастообразную массу, содержит значительное количество кальция и железа, аскорбиновую кислоту, стабилизирующую цвет готовых изделий. Во время механической обвалки тушек, заметного изменения биологической ценности белков или жиров не происходит. Однако в результате перехода в мясную фракцию составных частей костной ткани существенно изменяется соотношение основных компонентов химического состава.

В связи с этим пищевая ценность мяса механической обвалки несколько снижается. Оно содержит повышенное количество влаги, что отрицательно сказывается на технологических свойствах фаршей[4,6] .

Это требует корректировки как технологических, так и органолептических данного сырья может быть достигнуто его комбинированием с растительными добавками, что обеспечивает направленное регули-

рование качественных характеристик готового продукта и вовлечение в сферу производства дополнительного источника пищевого белка.

Использование указанного сырья решает задачи снижения себестоимости продукции, повышения пищевой ценности колбасных изделий, улучшения структурно-механических свойств мясного фарша.

Библиографический список

1. Буйлина, К.С. Совершенствование технологии производства ветчины / К.С. Буйлина, Н.В. Губанова // В мире научных открытий: сборник всероссийской научно-практической конференции. – Ульяновск: УГСХА, 2012. - С. 95-99.
2. 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.
3. Губанова, Н.В. Влияние алюмосиликатной добавки в рационах ремонтных свинок на показатели мясной продуктивности / Н.В.Губанова, Д.П. Хайсанов // Зоотехния.- 2007.- № 4.- С. 11-12.
4. Зеленов, Г.Н. Технология производства мясопродуктов: учебное пособие / Г.Н. Зеленов, Н.В. Губанова. – Ульяновск, 2015.- 179с.
5. Кожевникова, И.А. Перспективные направления развития колбасного производства/ И.А. Кожевникова, Н.В. Губанова // В мире научных открытий: сборник всероссийской научно-практической конференции. – Ульяновск: УГСХА, 2016. – С. 101-104.
6. Резванов, А.С. Использование пищевых добавок при производстве мясных продуктов /А.С. Резванов, Н.В. Губанова // В мире научных открытий: сборник всероссийской научно-практической конференции.– Ульяновск: УГСХА, 2016. – С. 132-135.
7. Салманова, М.Д. Особенности технологии производства мясных полуфабрикатов в условиях МК «Заволжский» г. Ульяновск/ М.Д. Салманова, Н. В. Губанова // В мире научных открытий: сборник всероссийской научно-практической конференции. – Ульяновск: УГСХА, 2016. – С. 135-138.

FEATURES OF TECHNOLOGY OF PRODUCTION OF SAUSAGE PRODUCTS FROM MEAT OF POULTRY OF MECHANICAL BONDING

Pavlov G.U.

Keywords: *meat industry, poultry meat, mechanically deboned meat, meat nutritional value.*

The work is devoted to the study of the technology of production of sausage products from poultry mechanical deboning.