

УДК 636.3:664

## ФУНКЦИОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ И КУЛИНАРНЫЕ СВОЙСТВА БАРАНИНЫ

*Ватрушкина А.Н., студентка 3 курса ФВМиБ  
Научный руководитель – Кирьянов Д. А., к. с.-х.н., доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

**Ключевые слова:** функционально-технологические свойства, кулинарные свойства, влагоудерживающая способность, увариваемость, кислотность мяса.

*Работа посвящена функционально-технологическим и кулинарным свойствам баранины. Установлено, что с возрастом увеличивается влагоудерживающая способность и снижается уровень увариваемости и повышается значение кулинарно-технологического показателя.*

В настоящее время в нашей стране сложилась критическая ситуация с обеспеченностью населения продуктами питания и главным образом мясными. Среднедушевое потребление мяса всех видов собственного производства составляет 31 кг, а с учетом импорта 49 кг, или около 60% рекомендуемых норм институтом питания РАМН [3].

Наряду с разными факторами, которые характеризуют мясное сырье, важным является такая оценка, как пригодность его для технологической обработки. С этой целью обычно определяют влагоудерживающую способность, увариваемость, кулинарно-технологический показатель, а также уровень pH мяса [1].

При изучении мясной продуктивности в возрасте 2, 4, 6, 8 месяцев определялись технологические и кулинарные свойства мяса по средней пробе мякотной части туш и по длиннейшей мышце спины, влагоудерживающая способность мяса методом центрифугирования: pH - потенциометрическим методом с помощью pH-метра «PICCOLO-2» фирмы «HANNA» (Германия), увариваемость путем варки образцов до момента достижения постоянной массы, кулинарно-технологический показатель по отношению влаго-удерживающей способности и увариваемости [2].

В нашей работе исследованию функционально-технологических и кулинарных свойств подвергалась охлажденная и созревшая баранина, результаты этих исследований приведены в таблице 1.

**Таблица 1-Функционально-технологические и кулинарные показатели**

Возраст, мес.	Влагоудерживающая способность, %	Увариваемость, %	Кулинарно-технологический показатель	pH
2	47,23 ± 0,90	43,44 ± 0,87	1,08 ± 0,02	6,25 ± 0,02
4	49,51 ± 0,76	43,20 ± 0,44	1,17 ± 0,04	6,43 ± 0,05
6	50,26 ± 0,64	42,74 ± 0,56	1,29 ± 0,06	6,50 ± 0,03
8	51,29 ± 0,46	41,64 ± 0,38	1,31 ± 0,05	6,78 ± 0,03

С увеличением возраста у баранчиков в изучаемые возрастные периоды влагоудерживающая способность повысилась соответственно на 2,28, 0,75 и 1,03 %. Значение кулинарно-технологического показателя по указанным возрастам (4, 6, 8 месяцев) увеличилось соответственно на 7,7, 9,4, 1,5% .

Таким образом, полученные данные свидетельствуют о том, что с возрастом увеличивается влагоудерживающая способность и, следовательно, снижается уровень увариваемости и повышается значение кулинарно-технологического показателя.

*Библиографический список*

1. Кирьянов, Д.А. Овцеводство и козоводство: учебно-методический комплекс / Д.А. Кирьянов.- Ульяновск: ГСХА, 2009. - 281с.
2. Кирьянов, Д.А. Овцеводство и технология производства шерсти и баранины: учебное пособие / Д.А. Кирьянов.- Ульяновск: УГСХА им. П.А. Столыпина, 2015. - 177 с.
3. Лушников, В.П. Формирование мясной продуктивности и потребительских свойств мяса молодняка овец интенсивных полутонкорунных пород / В.П. Лушников, А.С. Ларионов.- Саратов, 2006.-24с.

## FUNCTIONAL-TECHNOLOGICAL AND CULINARY PROPERTIES OF OVEN

*Vatrushkina A.N.*

**Key words:** *functional and technological properties, culinary properties, water retaining capacity, weldability, acidity of meat.*

*The work is devoted to the functional-technological and culinary properties of mutton. It has been established that the moisture-retaining capacity increases with age and the level of weldability decreases and the value of the culinary-technological indicator increases.*