

УДК 664.9

ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА КАЧЕСТВО МЕХАНИЧЕСКИ СЕПАРИРОВАННОГО МЯСА ПТИЦЫ

*Афанасьев И.В., 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, обвалка.

В работе проанализирована литература и сделан анализ производства сепарированное мясо птицы, которое является источником дешевого сырья для производства колбасы, сосисок, реструктурированных мясных продуктов.

Переработка любого мясного сырья (включая мясо птицы) перед его окончательной термической обработкой зачастую требует проведения такой специфической процедуры, как обвалка мяса, которая подразумевает отделение мышечных и соединительных тканей от костного каркаса [1,3].

Это достаточно сложный, дорогостоящий и трудоёмкий процесс, который может выполняться работниками мясокомбинатов вручную или же с помощью специальных устройств – шнековых и поршневого сепараторов.

Механически сепарированное мясо птицы широко используется в продуктах глубокой переработки, таких как колбасы, сосиски, рулеты из индейки, реструктурированные мясные продукты и суповые наборы. Этот источник дешевого сырья позволил устанавливать конкурентоспособные рыночные цены на продукты из мяса птицы. Выход механически сепарированного мяса птицы составляет от 50 до 70%.

В процессе механической сепарации (обвалки) мясо отделяется от скелетных костей путем измельчения исходного сырья и пропускания его через сито под высоким давлением. Основная часть костей и хрящей удаляется вследствие большой разницы в сопротивлении резанию [2,4].

Существует два основных типа механических сепараторов. В первом из них мясо продавливается через ячейки перфорированного барабана из внешней камеры, при этом костные ткани задерживаются и остаются вне барабана. В аналогичных по конструкции устройствах другого типа мясо продавливается изнутри перфорированного цилиндра и костный остаток остается внутри этого цилиндра. В зависимости от размера и емкости обвалочные устройства позволяют вырабатывать от 200 до 10 тыс. кг продукции в час [4].

И.А. Рогов предполагает, что новейшее сепарирующее оборудование, получившее название «система бережной обвалки», позволяет проводить процесс таким образом, что полученный продукт может обозначаться как «мясо цыплят» вместо «механически сепарированное мясо птицы». Считается, что такая система бережного отделения мяса от костей не измельчает и не дробит кости и, таким образом, обеспечивает значительно меньшее количество кальция в конечном продукте. В настоящее время системы этого типа чаще применяются при переработке говядины и свинины, чем птицы [1,4].

По мере роста производства продуктов глубокой переработки мяса птицы появляется все большее количество частей тушек, пригодных для механической сепарации. Механическая сепарация мяса с использованием в качестве сырья целых тушек не является общепринятой практикой. Однако имеются сведения о процессе механического сепарирования мяса зрелой птицы из целых тушек после их предварительного размельчения.

Костный остаток после механической сепарации часто используется в кормах для животных. Специалисты установили, что костный остаток является отличным ингредиентом для производства кормов или сырьем для производства изолята белка [1,4].

Библиографический список:

1. Абалдова, В.А. Механическая обвалка мяса птицы сепарированием / В.А. Абалдова // Научное обеспечение птицеводства и птицепереработки. – Ржавки: ВНИИПП, 2014. - С. 311-328.
2. Зеленов, Г.Н. Технология производства мясopодуkтов: учебное пособие / Г.Н. Зеленов, Н.В. Губанова . – Ульяновск, 2015.- 179с.
3. 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.
4. Рогов, И.А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие для вузов / И.А. Рогов. - Новосибирск: Сиб.унив.изд-во, 2007.-227с.

FACTORS AFFECTING TO THE QUALITY OF MECHANICALLY SEPARATED BIRD MEAT

Afanasyaev I.

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

In the work was analyzed literature and analyzed the production of separated poultry meat, which is a source of cheap raw materials for the production of sausages and restructured meat products.