

УДК 637

ИССЛЕДОВАНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ИННОВАЦИОННОГО МЯСНОГО ПРОДУКТА

*Яцков И.В., бакалавр, Арехова А.А., бакалавр,
+7 (908) 195-11-84; yatskov.ilya@mail.ru
Научный руководитель – к.б.н. Широкова Н.В
ФГБОУ ВО Донской ГАУ*

Россия, Ростовская область, Октябрьский район, п.Персиановский

Ключевые слова: *Мясная промышленность, функциональный продукт, Инновация, хурма, органолептические показатели.*

В данной статье рассматриваются органолептические показатели полученного инновационного мясного продукта.

Введение: В наше время, существует огромный ассортимент мясной продукции, а так же огромное количество функциональных мясных продуктов. Функциональные продукты должны положительно влиять на здоровье человека, другими словами – содержать все необходимые компоненты: микроорганизмы, минеральные вещества, витамины, пищевые волокна. Нарушение пищевого статуса оказывает влияние на развитие многих заболеваний, а в особенности, сердечно-сосудистых. Потребление синтетических продуктов питания может вызвать развитие онкологических заболеваний.

Задачи:

- 1.Получить функциональный мясной продукт.
- 2.Провести исследования органолептики полученного продукта.
- 3.Разработать рецептуру производства функционального продукта.

В работе для обогащения куриного мяса, использовались свежие плоды хурмы. Свежие плоды хурмы содержат витамины А, В и Е групп, так же они содержат большое количество микро и макроэлементов

С таким химическим составом, хурма может использоваться для профилактики множества заболеваний. Хурма считается хорошим иммуномодулятором, она обладает мочегонными и слабительными свойствами. Содержащиеся в хурме витамины укрепляют стенки и улучшают работу сердечной мышцы. Медь, входящая в состав хурмы, способствует лучшему усвоению железа, которое является незаменимым элементом в процессе формирования кровяных телец. В хурме отсутствуют холестерин, насыщенные жиры, при этом она богата витаминами и микроэлементами.

Материал и методы исследований: При проведении исследований использовали такие компоненты, как куриное филе и в качестве функциональной добавки – свежие плоды хурмы.

Таблица 1 - Органолептические показатели полученного функционального продукта

Показатель	Характеристика	Контроль
Цвет	Светло-коричневый, в разрезе более светлый.	Светло-коричневый, в разрезе более светлый
Вкус	Свойственный мясному изделию с сильным привкусом хурмы	Свойственный мясному изделию
Запах	Свойственный мясному изделию	Свойственный мясному изделию
Консистенция	Нежное мясо с соком хурмы	Суховатое мясо, более нежное в центре изделия
Внешний вид	Свойственный мясному изделию, с оранжевыми включениями хурмы.	Свойственный мясному изделию

Результат: Был получен мясной продукт с использованием нарезанных плодов хурмы. Для обогащения и улучшения физико-химических, органолептических и технологических характеристик был подобран способ добавления хурмы в продукт. Первый способ – выкладывание полосок хурмы на мясо с интервалами, что дало отрицательный результат. Второй способ – выкладывание полосок хурмы вплотную. В таком виде продукт имеет характерные для данного исследования органолептические показатели.

Рецептура: Все мясные пальчики готовятся аналогично. Для приготовления нам понадобится мясо курицы (филе 200г.) , Хурма (свежая 50г.), Сало (10г.). Хурма служит для придания свойственного сладковатого вкуса. Филе грудки курицы нарезается тонкими кусочками, затем отбивается. На отбитое мясо выкладывают палочки хурмы по всей длине мяса вплотную друг к другу. Мясо с разложенной хурмой заворачивают. Чтобы закрутка не распалась во время жарки, её предварительно протыкают зубочисткой либо связывают обыкновенной нитью поперёк. Далее закрутки обжариваются в растительном масле 10-15 минут. После добавляется вода и сковорода накрывается крышкой, мясо нужно протушить.

Вывод: Был получен функциональный мясной продукт. Отметим, что плоды хурмы положительно влияют на работу сердечно-сосудистой системы.

Соединения в данном продукте эффективны для предотвращения образования опухолей.

Библиографический список:

1. Бабурин, М. И. Новый взгляд на получение бульонов из вторичного сырья животного происхождения : [обоснована возможность переработки вторич-

- ного сырья мясоперерабатывающих предприятий в пищевые бульоны высокой биологической ценности] / М. И. Бабурина, Т. Г. Кузнецова, А. Н. Иванкин // Мясная индустрия. - 2013. - № 3. - С. 52-56. - Библиогр.: с. 56 (7 назв.).
2. Баженова, Б. А. Технология производства обогащенного мясного продукта : [о технологии производства ветчины из свинины с пищевой добавкой «Ламифарен»] / Б. А. Баженова, И. С. Колесникова // Мясная индустрия. - 2012. - № 2. - С. 48-50. - Библиогр.: с. 50 (4 назв.).
 3. Бальников, А. Чтобы улучшить качество свинины... : [о влиянии селекции на качество свинины] / Артур Бальников, Александр Мальчевский, Светлана Рябцева // Животноводство России. - 2014. - № 4. - С. 29-30 : 3 табл.
 4. Бессонова, Л. П. Инновационный способ улучшения качества мясных продуктов : [описано использование метода структурирования функции качества на примере мясных продуктов] / Л. П. Бессонова, Н. П. Фазылова // Мясная индустрия. - 2014. - № 7. - С. 4-7. - Библиогр.: с. 7 (4 назв.).
 5. Биохимические показатели сыворотки крови свиней и качество мяса / Т. М. Гиро [и др.] // Мясная индустрия. - 2013. - № 3. - С. 58-59. - Библиогр.: с. 59 (3 назв.).
 6. Брюхова, С. В. Обогащенная белково-жировая композиция для колбас : [приведены результаты оптимизации состава белково-жировой композиции для колбас с многолетним лишайником - цетрарией исландской] / С. В. Брюхова, М. Б. Данилов, Б. А. Баженова // Мясная индустрия. - 2012. - № 6. - С. 44-46. - Библиогр.: с. 46 (3 назв.)

STUDY OF ORGANOLEPTIC INDICATORS OF INNOVATIVE MEAT PRODUCT

Yatskov I.V, Arekhova A.A.

Key words: *Meat industry, functional product, Innovation, persimmon, organoleptic indicators.*

This article discusses the organoleptic characteristics of the resulting innovative meat product.