

УДК 664.642.1

## ХАРАКТЕРИСТИКА МЯСА МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ (ММО)

*Кузин А. С., студент 3 курса ФАЗРиПП  
Научный руководитель – Губанова Н. В., кандидат  
сельскохозяйственных наук, доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

**Ключевые слова:** мясо птицы, мясо механической обвалки, колбасы.

*В работе проанализирована литература и сделан анализ производства мяса механической обвалки, которое является источником дешевого сырья для производства мясных и колбасных изделий.*

Российский рынок мяса и мясных продуктов является самым крупным сектором продовольственного рынка: за ним следует зерновой, затем молочный. Его роль определяется не только растущими объемами производства, спроса и потребления мясных продуктов, но и их значимостью как основного источника белка животного происхождения в рационе человека [1-4].

По объему производства мясо птицы занимает второе место после свинины, является наиболее быстро растущим сегментом на мировом рынке и достигает практически 40% в суточном рационе каждого россиянина [4].

Мясо птицы характеризуется большими различиями морфологического состава. Наиболее ценными являются бедренная и грудная части тушки, которые используются для изготовления полуфабрикатов, деликатесных изделий, а также колбас из сырья ручной обвалки, они отличаются низким содержанием экстрактивных веществ, мышечных пигментов и незначительным содержанием жирового компонента, поэтому считается диетическим. В то же время кости с прирезами мяса, каркасы тушек после ручной обвалки и шеи, полученные при полной разделке птицы, имеют повышенное содержание кожи, а, следовательно, легкоплавкого жира, костной ткани, что снижает их промышленную ценность. Поэтому эти части используют в виде «мяса механической обвалки» (ММО). Сегодня можно встретить различные типы устройств, для механической обвалки. Принцип их работы – это отделение от твердых составных частей (костей) мягких тканей путем использования высоко-

го давления. Мясо после дообвалки имеет тонкоизмельченную, пастообразную консистенцию. Недостатки метода: нагрев сырья, увеличение содержания кальция (который переходит в мышечную ткань из измельченных костей), частичное повреждение клеток мышечных волокон.

На птицефабриках ежегодно производится выбраковка нестандартной птицы. Кроме того, при убое и переработке выделяется определенное количество тушек птицы с дефектами.

Нестандартные тушки птицы плохо идут на реализацию и цена его низкая. Переработка этого сырья позволяет поднять его цену за счет выработки качественного продукта.

Использование мяса птицы определено выгодно и для мясоперерабатывающих предприятий, использование недорогого сырья и высокого качества готового продукта. Найти оптимальное соотношение качества и себестоимости продукции – цель любого производителя. Поэтому сегодня весьма актуальны новейшие разработки технологов, позволяющие значительно расширить ассортимент продуктов из мяса птицы.

Нужно отметить, что большинство потребителей, которые используют диетическое питание, отдают предпочтение продукции из мяса птицы.

Экономически и технологически наиболее выгодно мясо птицы, предназначенное для промышленной переработки, использовать на изготовление полуфабрикатов и фасованного мяса, а тушки, которые по характеру дефектов нельзя направлять на изготовление этих продуктов, использовать для изготовления колбасных изделий и консервов.

Мясо птицы содержит все необходимые питательные вещества для сбалансированного питания человека и является хорошим источником необходимых питательных веществ для организма.

Таким образом, установлено, что колбасные изделия, выработанные с использованием мяса птицы в качестве заменителя других видов мяса, имеет хорошие органолептические и качественные показатели. Предложенная технология позволяет снизить себестоимость продукта, и повысить уровень рентабельности до 24,9 %.

Использование мяса птицы в производстве колбас позволило повысить их биологическую ценность, сбалансированность содержания минеральных веществ и витаминов.

#### *Библиографический список:*

1. Афанасьев, И.В. Факторы, влияющие на качество механически сепарированного мяса птицы/И.В. Афанасьев // Сборник всероссийской научно-

практической конференции «В мире научных открытий». – Ульяновск: Ул-ГАУ, 2018. - С. 25-29.

2. Буйлина, К.С. Совершенствование технологии производства ветчины /К.С. Буйлина, Н.В. Губанова // Сборник всероссийской научно-практической конференции «В мире научных открытий». – Ульяновск: УГСХА, 2012. - С. 95-99.
3. 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 .
4. Кожевникова И.А. Перспективные направления развития колбасного производства/ И.А. Кожевникова // Сборник всероссийской научно-практической конференции «В мире научных открытий». – Ульяновск: УГСХА, 2016. – С. 101-104.

## **CHARACTERISTICS OF MECHANICALLY DEBONED MEAT**

*Kuzin A.S., Gubanova N.V.*

**Key words:** *poultry meat, meat boning, sausages.*

*In the article was analyzed the literature and made an analysis of the production of mechanical deboning meat, which is a source of cheap raw materials for the production of meat and sausage products.*