

УДК 637.54.72

## **РАЗРАБОТКА ФАРША ИЗ КУРИНОГО МЯСА**

*Полякова Ю.В., студентка 3 курса инженерно-экономического факультета  
Научный руководитель – Курьянова Н.Х.,  
кандидат биологических наук, доцент  
Технологический институт–филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

**Ключевые слова:** *Куриный фарш, механическая обвалка, диетический продукт, ветеринарно–санитарная экспертиза.*

*Данная работа направлена на разработку диетического продукта –куриного фарша. Автором в статье рассмотрены потребительские свойства проектируемого продукта, разработаны и описаны технологические свойства, подобрано оборудование, произведен продуктовый расчет и экономически обосновано производство куриного фарша.*

По содержанию необходимых человеку аминокислот куриное мясо можно назвать лидером – их в курице 92%. В курином фарше много необходимых витаминов группы В: В2, В6, В9, В12, а также микроэлементов.

В процессе исследования было выявлено, что после убоя, мясо постепенно теряет эластичность, становится жестким и трудно поддается механической обработке, уменьшается влагосвязывающая способность, теряется сочность. Запах и вкус мяса плохо выражен. В качестве решения проблемы предлагается внедрить производство куриного фарша «Обыкновенный», что объясняет актуальность выбранной темы.

Фарш из мяса птицы торговой марки «Обыкновенный», разрабатываемый в данной работе – это мясо куриное механической обвалки (куриный фарш). Механическая обвалка – это один из этапов переработки мяса птицы, который подразумевает под собой отделение мышечной мякоти – от костного содержимого.

Для приготовления куриного фарша должны применяться: тушки кур, полученные от здоровой птицы, прошедшее ветеринарно-санитарную экспертизу и по требованиям стандарта ГОСТ 31962–2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия».

Для реализации целей разработки определили органолептические и физико-химические показатели сырья по требованиям ГОСТ 31490–2012 «Мясо птицы механической обвалки. Технические условия»

В готовом курином фарше не допускается наличие: костных включений размером свыше 750 мкм; нитрита натрия; сырья растительного и животного происхождения (кроме птицы).

### **Описание технологического процесса**

Куриные тушки поступают в замороженном виде из перерабатывающего цеха. После дефростации мойка тушек проводится в санитарно-гигиенических целях, далее идут на разделку.

Тушки птицы разделяют на части, грудка, окорочок и крылья поступают на фасовку в качестве полуфабрикатов, готовых к реализации. Оставшийся каркас со шкуркой идут на дальнейшую переработку до получения фарша.

После чего каркас тушки поступает в пресс жесткой механической обвалки, а шкурка – для измельчения в волчок.

На стадии механической обвалки мясо отделяется от костей. После чего мясной фарш поступает для смешивания с другими ингредиентами в фаршемешалку, а костный остаток направляется для дальнейшей переработки и последующего производства жиров, бульонов, гидратов, белковых препаратов или кормовой продукции.

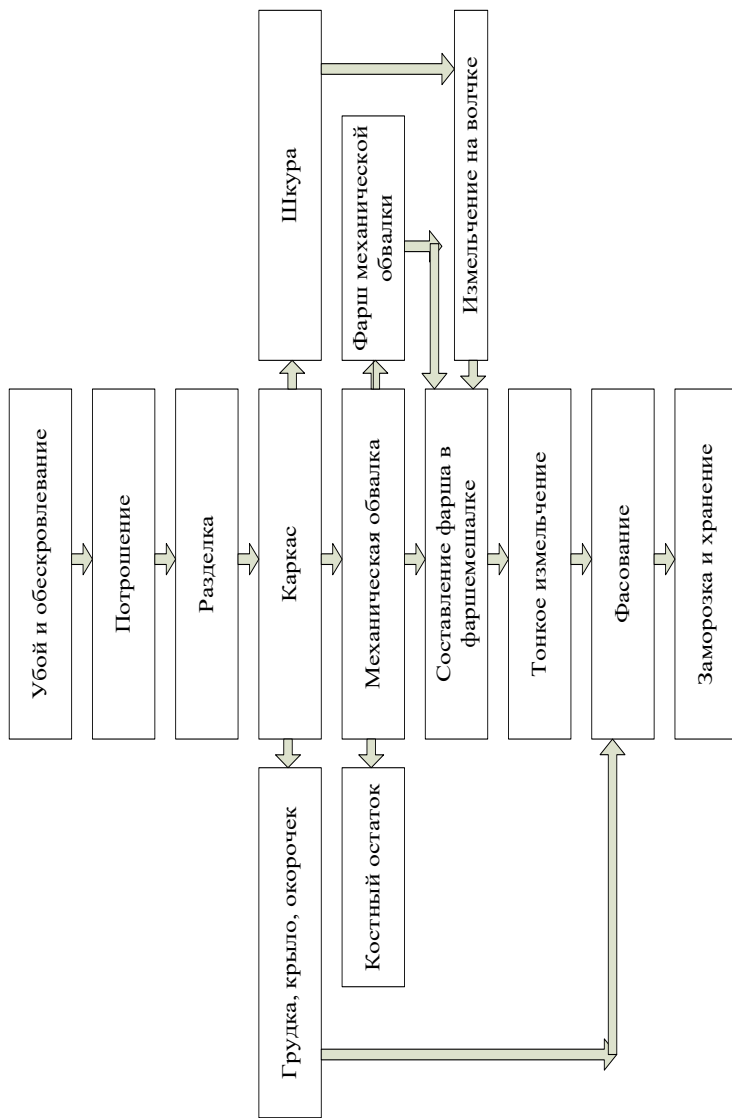
Далее измельченная шкурка до 3 мм поступает в фаршемешалку для смешивания с остальными ингредиентами фарша.

Под вакуумом в фаршемешалке при температуре 4 °С, 5...7 минут перемешиваются следующие ингредиенты для составления фарша: фарш, полученный из куриного каркаса и шкурки, соль и специи. Окончательное тонкое измельчение и перемешивание происходит в куттере. Измельченный фарш поступает на фасовку.

На рисунке 1 представлена разработанная авторами технологическая схема производства куриного фарша.

На основании разработанной технологической схемы подобрали оборудование: стеллаж для разморозки кур, технологические ванны для мойки кур, пила дисковая для резки кур, технологические столы для разделки кур с фалами, промежуточная передвижная ёмкость, пресс жесткой механической обвалки ПЖО-500 или ПЖО-1000, фаршемешалка, микрокуттер, волчок (мясорубка), фасовочный автомат для расфасовки куриного фарша, холодильная камера.

Произвели продуктовый расчет с учетом потерь, результаты которых представлены в таблице 1.



**Рисунок 1 – Технологическая схема производства куриного фарша**

Таблица 1 – Результаты продуктового расчета

Наименование ингредиентов	Приход		Наименование промежуточных продуктов	Выход	
	кг	%		кг	%
Куриные тушки	705,3	99,80	Куриный фарш	100,00	14,12
Соль	1,50	0,20	Полуфабрикаты	544,72	77,08
Специи	0,10		Костный остаток	28,15	3,98
			Потери	34,03	4,82
Итого:	706,90	100	Итого:	706,90	100

Из таблицы 1 видно, что выход куриного фарша составляет – 14,12 %, так как основное сырье идет на изготовление полуфабрикатов (грудка, крыло, окорочка). Таким образом, для производства 1 т куриного фарша необходимо: куриных тушек 706,90 кг; соли 15 кг и специй 1 кг.

Расчет себестоимости продукции показал рентабельность производства составляет 34%. Срок окупаемости оборудования составляет 2 месяца, при условии продажи 90000 тысяч упаковок фарша.

*Библиографический список:*

1. ГОСТ 31490–2012. Мясо птицы механической обвалки. Технические условия. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200095720>
2. Лозоватская, К. Ю. Контроль качества куриного фарша, разных производителей, приобретенных в розничных магазинах г. Омска / К. Ю. Лозоватская // Наука через призму времени. – 2019. – № 5(26). – С. 99.

## DEVELOPMENT OF MINCED CHICKEN MEAT

*Polyakova Y.W.*

**Keywords:** *chicken mince, mechanical deboning, dietary product, veterinary and sanitary examination.*

*This work is aimed at developing a dietary product–ground chicken. The author of the article considers the consumer properties of the projected product, developed and described the technological properties, selected equipment, made a product calculation and economically justified the production of ground chicken.*