

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАХТЫ В МЯСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Азоян Д.Т., студент 4 курса факультета «Технология и биотехнология мяса и мясных продуктов»
Смирнова Д. М., студент 4 курса факультета «Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыроделия»
Научный руководитель – Усов С.С., старший преподаватель ФГБОУ ВО Российский биотехнологический университет

***Ключевые слова:** Пахта, мясной, продукт, колбаса, выход.*

Работа посвящена применению пахты в мясной отрасли. Результаты исследования этого продукта показали эффективность использования молочной добавки в полуфабрикаты, а также колбасные изделия.

Введение. Применение молочных добавок в мясной отрасли увеличивает выход продуктов из мяса. На примере пахты в статье рассмотрим физико-химические свойства, а также эффективность его внедрения в мясной фарш для создания нового изделия.

Цель работы. Создать рецептуру мясного продукта, учитывая биологическую ценность пахты, соблюдая дозировку по ГОСТу.

Результаты исследований. Так как пахта является молочным отходом при производстве масла в процессе сбивания, его физико-химические свойства могут заменить воду в качестве гидроколлоида. Вода применяется для изготовления вареных колбас, чтобы придать консистенцию, нежность и увеличить выход мясного продукта. Пахта также может заменить цельное молоко и сливки, так как имеет схожую органолептику [3].

Количество нутриентов в молочном отходе на 100 г продукта: 3,3 г белка, 0,7 г жиров, 5 г углеводов. Богат витаминами А, Е, К, В1, В2, В6, С [2].

Стоимость пахты намного ниже, чем у воды, сливок и цельного молока, что дает разработать низкую себестоимость колбас и полуфабрикатов.

В исследовании разработали рецептуру вареной колбасы «Пахта» по ТУ в табл. 1.

Таблица 1 – Колбаса вареная «Пахта» [4].

Наименование сырья	Количество мясного сырья кг на 100 кг
Говядина I категории	20
Свинина мясная	60
Шпик хребтовый	20
Наименования сырья	Количество немясного сырья кг на 100 кг
Пахта	20
Соль	2,1
Нитрит натрия	0,07
Черный перец молотый	0,05

Заключение. Эффективность применения пахты показало, что данный продукт послужит в качестве заменителя воды, сливок и цельного молока, так как имеет приятный вкус, небольшое количество белка и жиров, которые позволят увеличить выход мясного продукта [1].

Библиографический список:

1. ГОСТ 23670-2019. Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия : настоящий стандарт распространяется на мясные вареные колбасные изделия – вареные колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, олбасные хлеба, выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 1 ноября 2019 г. № 115-П : введен впервые : дата введения 2019-01-30 / разработан «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М.Горбатова» РАН. – Москва : Стандартинформ, 2019. – 7 с. – Текст : непосредственный (Дата обращения: 03.03.2023).

2. ГОСТ 34534-2017. Пахта и напитки на ее основе. Технические условия : настоящий стандарт распространяется на пахту и изделия из пахты : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 декабря 2017 г. № 1973-ст : введен впервые : дата введения 2018-09-01 /

разработан «Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия». – Москва : Стандартинформ, 2019. – 7 с. – Текст : непосредственный (Дата обращения: 03.03.2023).

3. Курбанова, М. Г. Биотехнологические аспекты использования белков пахты для производства взбитых продуктов / М. Г. Курбанова // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. – 2019. – С. 138-141. (Дата обращения: 03.03.2023).

4. Забашта, А.Г. Технология мясных и мясосодержащих консервов / -М.: КолосС, 2012. – 439 с.: ил. – (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) (Дата обращения: 03.03.2023).

THE USE OF BUTTERMILK IN MEAT PRODUCTION

Azoyan D.T., Smirnova D. M.

Keywords: *Buttermilk, meat, product, sausage, output.*

The work is devoted to the use of buttermilk in the meat industry. The results of the study of this product have shown the effectiveness of using dairy additives in semi-finished products, as well as sausage products.