

## ВЛИЯНИЕ ЯГОДНЫХ НАПОЛНИТЕЛЕЙ НА КАЧЕСТВО РУЛЕТОВ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ

Коренькова Ю. А., студент 4 курса технологического факультета  
Научный руководитель – Романова Т. Н., кандидат  
сельскохозяйственных наук, доцент  
ФГБОУ ВО Самарский ГАУ

*Ключевые слова:* Грудка индейки, облепиха, вишня, красная смородина, качество, слива

*Исследовано и изучено влияние различных ягодных наполнителей на качество рулетов из филе грудки индейки, а также проведены органолептические и физико-химические исследования влияния ягод на филе.*

**Введение.** Мясо индейки – это низкокалорийный, а поэтому диетический продукт питания человека, с наиболее оптимальным соотношением белков и жиров, с высоким содержанием полезных веществ: фосфора, аминокислот (по сравнению с мясом говядины, свинины и цыплят – бройлеров) [1].

Рулеты из индейки с разными начинками всегда пользуются спросом. Они очень вкусные, нарядно и оригинально смотрятся как на праздничном, так и на повседневном столе.

В связи с этим **целью** исследований являлось изучение влияния ягодных наполнителей на качество рулета из мяса индейки с целью улучшения показателей качества.

Рулеты из филе индейки – изделие из филе (грудки или бедра) индейки, подвергнутое тепловой обработке (запеканию) до готовности к употреблению.

Запекание – это способ приготовления пищи с непрямым воздействием сухого тепла.

Фруктово-ягодные наполнители — это продукт на основе уваренных фруктов или ягод с добавлением различных кислот,

ароматизаторов и консервантов. В их состав входят натуральные фрукты и ягоды, поэтому они не только вкусные, но и полезные [2].

Вишнёвый наполнитель содержит: бета-каротин, витамины группы В, С, Н и РР, а также необходимые организму человека минералы: калий, кальций, магний, железо, калий, кальций, магний, железо, фосфор и натрий.

Красная смородина содержит огромное количество различных витаминов и минералов: витамины А, группы В, С, Е, РР, железо и другие.

В облепихе сосредоточен чуть ли не весь ассортимент витаминов и полезных микроэлементов, которые помогают в лечении ряда заболеваний.

В пищу пригодны только спелые плоды сливы. На вкус этот фрукт сладкий с терпкой кислинкой. Её калорийность мала, слива и блюда из нее – диетические. Богата этот фрукт минералами, витаминами, благодаря чему имеет целебные свойства.

Наполнители ягодные из вишни, красной смородины, облепихи и сливы повышают количество сухих веществ, что благоприятно для разработки новых мясных изделий и являются положительным фактором для их использования в рецептуре рулетов из филе грудки индейки.

Внешний вид и форма рулет из филе грудки индейки во всех вариантах опыта представляли собой закрученные рулеты с чистой и сухой поверхностью, длиной от 10 до 15 см.

Консистенция во всех опытных вариантах, кроме четвёртого варианта: в охлажденном состоянии – пластичная, в готовом виде – сочная, некрошливая, а четвёртом варианте в готовом виде она была недостаточно сочная, крошливая, за счет внесения ягодного наполнителя облепиха в количестве 5%.

Цвет был розовый без серых пятен в четырёх образцах, в образце 4 (с ягодным наполнителем облепиха) цвет серый с желтым оттенком.

Запах и вкус у контрольного варианта (1 вариант) отличался от опытных вариантов. Запах в сыром виде был свойственный доброкачественному сырию; вкус и запах в готовом виде – свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха.

Во втором варианте опыта запах в сыром виде был свойственный доброкачественному сырью; вкус и запах в готовом виде – свойственные данному виду продукта, с приятным незначительным привкусом вишни и с легким вишневым запахом.

В третьем варианте опыта запах в сыром виде был свойственный доброкачественному сырью; вкус и запах в готовом виде – свойственные данному виду продукта, с легкой кислинкой и без постороннего запаха.

В четвертом варианте опыта запах в сыром виде был свойственный доброкачественному сырью; вкус и запах в готовом виде – несвойственные данному виду продукта, с неприятным ощутимым кислым привкусом и запахом.

В пятом варианте опыта запах в сыром виде был свойственный доброкачественному сырью; вкус и запах в готовом виде – свойственные данному виду продукта, с приятным насыщенным сладковатым привкусом и запахом.

При органолептическом анализе значительно улучшился запах и вкус, консистенция в четвёртом варианте опыта была не достаточно сочная.

Влажность с добавлением ягодных наполнителей уменьшается с 70,5 до 66,8%, в контроле (без добавления фруктового наполнителя) этот показатель составлял 72,0%.

Содержание белка самым высоким было в образцах 1 и 5 – без добавления ягодного наполнителя и с добавлением фруктового наполнителя из сливы в количестве 5%.

Самое высокое содержание жира было отмечено в образце 7 с добавлением наполнителя из сливы и составляло 7,0%, что больше контроля на 1,7%.

Содержание соли с добавлением ягодного наполнителя увеличилось в % с 0,9 до 1,3 и только в 2 варианте опыта (вишнёвый наполнитель) этот показатель был меньше 1 варианта опыта (контроль).

**Заключение.** Таким образом, внесение ягодных наполнителей при производстве рулетов из филе грудки индейки в количестве 5,0% от массы мясного сырья привело к увеличению содержания сухих веществ на 3,3; 1,5; 1,5 и 5,2% соответственно.

Наиболее энергетически ценные – рулеты из филе грудки индейки с ягодным наполнителем слива в количестве 5% (196,76 ккал/100 г), а наименьшая калорийность – рулеты из филе грудки индейки с ягодным наполнителем из облепихи в количестве 5% (160,80 ккал/100 г).

Таким образом, лучшим вариантом опыта являются рулеты из филе грудки индейки с добавлением сливового наполнителя в количестве 5%, так как они обладают лучшими органолептическими и физико-химическими показателями качества нежной текстурой и приятным насыщенным вкусом.

### **Библиографический список:**

1. Коростелева, Л. А. Современные технологии по переработке мяса [Текст] / Л. А. Коростелева, Р. Х. Баймишев, Д. Ш. Баймишева [и др.]. – Самара: Самара Арис, 2014. – 32 с.

2. Исакова, Д.Б. Использование растительного сырья при производстве мясoproдуктов [Текст] / Д.Б. Исаков, Ч.О. Райимкулова // Докл. Международной научно-технической конференции «Инновации в образовании, науке и технике», посвященной 100-летию первого ректора ФПИ-КГТУ проф. Сухомлинова Г.А.— Бишкек. 2010. – С.150. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://moluch.ru/archive/75/12869/> (Дата обращения: 02. 03. 2023).

3. Пищевые волокна в продуктах питания / Л.Г. Ипатова, А.А. Кочеткова, А.П. Нечаев [и др.] // Пищевая пром-сть. – 2017. – №5. – С. 8–9. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/pischevye-volokna-v-produktah-pitaniya> (Дата обращения: 02. 03. 2023).

4. Плотникова, Т.В. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность [Текст]: учеб.-справ. Пособие для вузов /Т.В. Плотникова, В. М. Поздняковский, т, в. Ларина., Л.Г. Елисеева; под общ. Ред. В.М. Поздняковского.-3-е изд., испр. и доп.- Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2005. – 302., ил.- (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://studfile.net/preview/9838436/> (Дата обращения: 01. 03. 2023).

**THE EFFECT OF BERRY FILLERS ON THE QUALITY OF  
TURKEY MEAT ROLLS**

**Korenkova Yu. A.**

*Keywords: Turkey breast, sea buckthorn, cherry, red currant, quality, plum*

*The influence of various berry fillers on the quality of turkey breast fillet rolls was investigated and studied, as well as organoleptic and physico-chemical studies of the effect of berries on fillets were carried out.*