

## ПЕРСПЕКТИВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

**Бабаджонов Б. –студент 3 курса факультета агротехнологий,  
земельных ресурсов и пищевых производств**

**Научный руководитель - Губанова Н.В., кандидат  
сельскохозяйственных наук, доцент**

**ФГБОУ ВО «Ульяновская ГАУ им. П.А. Столыпина»**

***Ключевые слова:** технология, полуфабрикаты, мясо птицы, пшеничная клетчатка, пельмени, цветность.*

*В работе сделан анализ использования комплексных натуральных структурообразователей в технологии полуфабрикатов из мяса птицы.*

**Введение.** Продукция из мяса птицы на сегодняшний день очень популярна в России. Это объясняется рядом причин: доступная цена, технологичность и удобство переработки сырья и производства готовых изделий [1,2,3]

Предложенные ВНИИПП технологии применения мяса механической обвалки птицы нашли широкое применение при производстве широкого ассортимента продуктов из мяса и птицы, включая пельмени.

**Цель работы** состоит в изучении инновационных технологий производства полуфабрикатов с использованием комплексных натуральных структурообразователей.

**Результаты исследования.** Рынок пельменей характеризуется наибольшим количеством игроков среди всех замороженных полуфабрикатов. Мы остановимся на пельменях с использованием куриного мяса.

Мясо птицы обладает уникальными функциональными свойствами и имеет неограниченные возможности для создания продуктов с широким спектром сенсорных характеристик -

---

эмульгированных и цельномышечных, рубленых полуфабрикатов, формованных и т.д.

Производство пельменей с использованием куриного мяса - инновационные проекты для многих российских производителей, так как это мясо имеет специфические технологические характеристики, а особенно структуру и цвет.

В чем состоит отличие инновационных технологий - это использование комплексных натуральных структурообразователей, способных решить проблемы с одним из главных показателей качества готового продукта — консистенцией [4, 5].

Благодаря своей капиллярной структуре, «Витацель» прочно связывает воду и жир. В пельменях начинка получается сочная, пышная, более плотно прилегает к тесту, между тестом и начинкой не образуется влага, после варки нет отделения жира в бульон, улучшается внешний вид, так как после варки пельмени не меняют форму, что особенно важно, если начинка производится из куриного мяса. Толщина тестовой оболочки очень незначительная, при этом она обладает великолепной эластичностью, что важно для максимального наполнения мясным фаршем.

Многие ведущие российские мясопереработчики рекомендуют применять в пельменном тесте 1–1,5% клетчатки «Витацель 200WF200R» и «Витацель WF600R».

Следует упомянуть и об оздоровительном эффекте «Витацель 200WF200R». Она восполняет дефицит балластных веществ в питании человека.

«Витацель 200WF200R» не является пищевой добавкой и не входит в перечень добавок, подлежащих обязательному декларированию с индексом Е.

Внесение «Витацель WF200R» в концентрациях (4– 6%) не вызывает значительных изменений в цвете и не требует его коррекции [4].

Вкус пельменей в значительной степени определяется вкусом фарша, поэтому большое значение придается этому вопросу. Для этого российские мясопереработчики используют комплексные препараты для производства пельменного фарша из мяса птицы: арт. 5072 «Пельмени свиные», арт. 5073 «Пельмени говяжьи», арт. 5074

«Пельмени куриные», арт. 5499 «Пельмени классик», очень популярные на протяжении многих лет.

Для расширения ассортимента пельменей из мяса птицы широко представлены сушеные овощи: лук жареный сушеный в хлопьях арт. 9450, сушеный лук арт. 9440, картофельные хлопья, морковь сушеная арт. 98053-3, зелень укропа арт. 98058-2. Их используют очень многие крупные производители тестовых полуфабрикатов.

Многие ведущие российские мясопереработчики успешно применяют технологии и добавки «Могунции» в производстве полуфабрикатов, в том числе и различных пельменей, хинкали, манты, тем самым существенно повышая рентабельность производства, расширяя ассортимент и предлагая потребителям высококачественную востребованную продукцию.

#### **Библиографический список:**

1. Бурмистрова, А. А. Использование стартовых культур в мясной промышленности / А. А. Бурмистрова // В мире научных открытий : Материалы VI Международной студенческой научной конференции, Ульяновск, 24–25 мая 2022 года. – Ульяновск: Ульяновский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, 2022. – С. 4201-4205. <https://elibrary.ru/item.asp?id=49949477>(дата обращения: 11.02.2025). - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.

2. Губанова, Н. В. Новый подход к вакуумированию мясопродуктов / Н. В. Губанова, А. А. Бурмистрова // Актуальные проблемы ветеринарии и интенсивного животноводства: Сборник трудов международной научно-практической конференции, Брянск, 01–02 июня 2023 года. Том Часть 3. – Брянск: Брянский государственный аграрный университет, 2023. – С. 49-53. <https://elibrary.ru/item.asp?id=54380733> (дата обращения: 11.02.2025). - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.

3. Губанова, Н. В. Влияние комплексной пищевой добавки на качественные показатели варёных колбасных изделий / Н. В. Губанова // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения: Материалы XIV Международной научно-практической конференции, Ульяновск, 25 июня 2024 года. –

---

Ульяновск: Ульяновский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, 2024. – С. 592-598. <https://elibrary.ru/item.asp?id=68021764> (дата обращения: 11.02.2025). - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.

4. Жбанникова, А. В. Использование пищевых волокон в составе пищевых систем на мясной основе / А. В. Жбанникова // В мире научных открытий : Материалы VI Международной студенческой научной конференции, Ульяновск, 24–25 мая 2022 года. – Ульяновск: Ульяновский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, 2022. – С. 4251-4253. <https://elibrary.ru/item.asp?id=49949489> (дата обращения: 11.02.2025). - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.

5. Губанова, Н. В. Влияние комбинированного мясного сырья с овощными добавками на качество функциональных мясных полуфабрикатов / Н. В. Губанова // Аграрная наука и образование на современном этапе развития : Материалы XIII Международной научно-практической конференции, посвященной 80-летию Ульяновского ГАУ, Ульяновск, 23 июня 2023 года / Редколлегия: И.И. Богданов [и др.]. – Ульяновск: Ульяновский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, 2023. – С. 202-209. <https://elibrary.ru/item.asp?id=54497330>. (дата обращения: 11.02.2025). - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.

6. Матвеева, А. А. Современные способы замораживания мяса/ А. А. Матвеева// В мире научных открытий : Материалы VI Международной студенческой научной конференции, Ульяновск, 24–25 мая 2022 года. – Ульяновск: Ульяновский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, 2022. – С. 4329-4332. <https://elibrary.ru/item.asp?id=49949508> (дата обращения: 11.02.2025). - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.

## PROSPECTIVE DIRECTIONS OF PRODUCTION OF SEMI-FINISHED PRODUCTS FROM POULTRY MEAT

**Babajonov B**  
**Scientific supervisor -Gubnova N.V.**  
**Ulyanovsk SAU**

***Keywords:*** poultry, wheat fiber, dumplings, aroma resistance, color.

***Abstract:*** In the research were analyzed the using of complex natural structure-forming agents in the technology of semi-finished products from poultry meat.