

УДК: 637.514.5

Шутова М.А.,

студент магистратуры

2 курс, ИСТиС

ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)»

*Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Южно-Уральский государственный университет
(национальный исследовательский университет)»*

Россия, г. Челябинск

Научный руководитель: Прохасько Л.С.,

кандидат технических наук,

доцент кафедры «Технология и организация общественного питания»

ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)»

Россия, г. Челябинск

ПОВЫШЕНИЕ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ РУБЛЕННОГО ПОЛУФАБРИКАТА ИЗ МЯСА КУРИЦЫ С ПОМОЩЬЮ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ МУКИ

Аннотация: В статье рассмотрен вопрос повышения пищевой ценности мясных полуфабрикатов за счет обогащения продукта разными видами муки. Проведен анализ результатов исследований по модификации рецептур, а также патентов на различные виды мясных полуфабрикатов.

Ключевые слова: пищевая ценность, рубленый полуфабрикат из мяса курицы, овсяная мука, кукурузная мука, гороховая мука, соевая мука.

Summary: The article considers the issue of the nutritional value of semi-finished meat products due to the enrichment of the product with different types of flour. The analysis of the results of research on the modification of recipes, as well as patents for various types of semi-finished meat products.

Key words: nutritional value, chopped semi-finished chicken meat, oat flour, corn flour, pea flour, soy flour.

Растет уровень жизни населения, наблюдается дефицит белков животного происхождения в питании. Все эти условия привели к интенсивному развитию новой идеологии в технологии мясопродуктов для получения высококачественных, биологически полноценных продуктов питания, который заключается в комбинировании мясных и растительных белоксодержащих пищевых компонентов [1].

В соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2025 г. одной из важнейших задач является развитие производства пищевых продуктов, способствующих сохранению и укреплению здоровья различных групп населения [2].

Мясо является наиболее ценным продуктом питания человека, так как в нем содержатся основные, необходимые для нормальной жизнедеятельности организма вещества – жиры, белки, углеводы, витамины, минеральные вещества, которые представлены в оптимальных количествах и легко усваиваются.

Почти все рубленые полуфабрикаты вырабатываются по техническим условиям, которые должны соответствовать требованиям основных документов, распространяющихся на все продукты питания, установленным на территории РФ. Для производства замороженных котлет ГОСТ отсутствует, потому вся продукция, изготавливаемая по ТУ, имеет некоторые отрицательные стороны производства и качества. А именно производитель сам выбирает рецептуру производства, стремясь снизить затраты используя сырьё низкого качества или заменяет мясное сырьё растительным. Это приводит к снижению качества продукта, поэтому нужно уделять особое

внимание составу полуфабриката, строго соответствовать при производстве действующим нормативным документам.

Внесение в мясной фарш сырья растительного происхождения можно рассматривать как один из способов получения высококачественных мясных продуктов с регулируемыми свойствами.

Новая идеология в технологии мясопродуктов включает разработку технологии, производство ингредиентов, исследование функциональных свойств, составление рецептуры мясорастительных продуктов. Все это обеспечивает формирование органолептической характеристики, а способность образовывать гели и повышать влаго- и жиросвязывающие способности мясной системы, формирует его функциональные свойства.

Применение растительных ингредиентов позволяет существенно повысить экономические показатели производства, так как в результате применения снижается стоимость сырья.

Одним из высокобелковых растительных источников сырья являются бобовые культуры. Среди этих культур можно выделить горох, нут и сою. Они отличаются высоким содержанием белка, характеризующимся наличием незаменимых аминокислот [3].

В связи с этим, исследования направленные на разработку технологии мясорастительных рубленых полуфабрикатов, повышенной биологической ценности, является актуальным.

В настоящее время внимание исследователей и производителей пищевых продуктов направлено на создание новых пищевых продуктов, учитывающих структуру питания современного человека. Это продукты со сбалансированным составом, с пониженным содержанием сахаров и жира с повышенным содержанием витаминов, пищевых волокон, минеральных веществ [4].

Большое распространение получило добавление в мясной фарш углеводистых продуктов – муки зерновых (пшеницы, риса, пшена, кукурузы) и бобовых культур, модифицированных крахмалов и т.д.

Известно, что крахмалосодержащие продукты обладают большой влагоудерживающей способностью, например, влагоудерживающая способность картофельной муки составляет 300 %. Введение крахмалосодержащих продуктов усиливает поглощения влаги мышечными волокнами мяса. При введении в мясной фарш, например, 5 % крахмалосодержащих продуктов позволяет снизить потери влаги при тепловой обработке на 11 % [5].

Соевую муку стали применять при разработке продуктов питания, так как она содержит большое количество пищевых веществ, полезных для организма человека, что позволяет существенно повышать функциональность готовой продукции.

При внедрении рецепта рубленого полуфабриката из мяса птицы с добавлением соевой муки на предприятии не потребуется прибегать к изменениям традиционного технологического процесса производства, благодаря чему он может быть включён в производственную программу любого предприятия общественного питания без существенных затрат.

Использованные источники:

- 1 Богоявленский В.Ф. Современное профилактическое и лечебное питание / В.Ф. Богоявленский. – Казань: Пищевая промышленность, 2000. – 98 с.
- 2 Распоряжение правительства РФ от 25 октября 2010 г. № 1873 – р «Основы государственной политики в области здорового питания населения РФ на период до 2020 г»
- 3 ГОСТ Р 52499-2005. Добавки пищевые. Термины и определения, 2005. – 11 с.
- 4 Скурихин, И.М. Химический состав российских пищевых продуктов / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян – М.: Дели принт, 2002. – 236 с.

- 5 Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под ред. М.А. Николаевой – М.: Деловая литература, 2003. - 552 с.