

2018 года / Общ. ред. В. А. Бабушкин. – Мичуринск: Мичуринский государственный аграрный университет, 2018. – С. 331-334. – EDN YYGNXF.

3. Сухарева, Т. Н. Технологическая модель получения функциональных мясных полуфабрикатов / Т. Н. Сухарева, И. В. Сергиенко // Пищевая промышленность. – 2023. – № 8. – С. 84-86. – DOI 10.52653/PPL.2023.8.8.015. – EDN LGNMHE.

4. Вопросы современной науки: Коллективная научная монография / Ш. К. Азизов [и др.]. Том 37. – Москва: Общество с ограниченной ответственностью «Интернаука», 2019. – 112 с. – EDN VVOQQW.

5. Вопросы современной науки / С. Цзян [и др.]. – Том 71. – Москва: Общество с ограниченной ответственностью «Интернаука», 2022. – 130 с. – ISBN 25001949. – EDN PQLKVD.

6. Сухарева, Т. Н. Проектирование технологии и рецептуры комбинированных рубленых мясных полуфабрикатов с добавлением нетрадиционного сырья для профилактического питания / Т. Н. Сухарева // Заметки ученого. – 2021. – № 12-1. – С. 424-427. – EDN PMCUTF.

7. Сухарева, Т. Н. Разработка рецептуры голубцов из мяса цесарок с нетрадиционным растительным сырьем для здорового питания / Т. Н. Сухарева // Мировые тенденции развития науки и техники: пути совершенствования: Материалы X Международной научно-практической конференции. В 3-х частях, Москва, 29 декабря 2022 года / Автономная некоммерческая организация «Национальный исследовательский институт дополнительного профессионального образования» (АНО «НИИ ДПО»). Том Часть 1. – Москва: Общество с ограниченной ответственностью «Пресс-центр», 2022. – С. 128-131. – EDN ALIICA.

УДК 665.931.7:636.592

## РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА СТУДНЯ ИЗ ИНДЕЙКИ

**Сухарева Т. Н., Михайлова М. В.**

ФГБОУ ВО «Мичуринский государственный аграрный университет»

г. Мичуринск, Российская Федерация

**Аннотация.** В статье проведена разработка рецептуры студня из индейки и его технологии. При подборе рецептуры была исследована возможность замены в рецептуре «Студень говяжий» тутового говяжьего сустава на шею индейки и плечо индейки. Вместо репчатого лука участвуют чеснок и перец черный горошком. Морковь исключена совсем.

Этот студень используется в целях профилактики и укрепления иммунитета людей, а также для спортсменов в период интенсивных физических нагрузок и восстановления после травм и переломов.

**Summary.** The article developed the recipe for turkey jelly and its technology. When choosing a recipe, the possibility of replacing the ground beef joint with turkey neck and turkey shoulder in the «Beef jelly» recipe was investigated. Instead of onions, garlic and black pepper are introduced. Carrots are completely excluded.

This jelly is used to prevent and strengthen the immunity of people, as well as for athletes during intense physical exertion and recovery from injuries and fractures.

**Ключевые слова:** студень, индейка, рецептура, технология, разработка.

**Key words:** jelly, turkey, recipe, technology, development.

В студне – натуральном домашнем блюде – присутствуют жизненно важные организму вещества: коллаген, способствующий обновлению и заживлению эпидермиса, помогающий людям с проблемной кожей, а также при анемии; много витаминов группы В и микроэлементов (железо, магний, калий, натрий, кобальт, лизин, глицин, фосфор) [2, 6].

В студне в основном из макроэлементов преобладает белок, укрепляющий кости и суставы. Лизин, находящийся в студне, способствует лучшему усвоению кальция.

После употребления в пищу студня возрастает функциональность опорно-двигательного аппарата. В суставах улучшается подвижность, а именно: происходит укрепление хрящей и связок, уменьшается склонность их к повреждениям [1, 5].

Содержащийся в студне витамин В<sub>3</sub> стимулирует работу всей сердечно-сосудистой системы, способствует снижению холестерина, принимает участие в синтезе белков и жиров, нормализует венозное и артериальное давление [3, 4].

Присутствие витамина В<sub>12</sub> в студне влияет на деятельность нервной системы, а также он участвует в образовании эритроцитов.

Наличие витаминов группы В и ретинола в студне улучшает работу головного мозга.

Студень рекомендуют для профилактики людям с ослабленным иммунитетом, перенесшим заболевания, получающим повышенные нагрузки.

Таблица 1 – Разработка рецептуры студня из индейки

| Показатели             | Студень говяжий |       | Студень из индейки |       |
|------------------------|-----------------|-------|--------------------|-------|
|                        | Масса, г        |       | Масса, г           |       |
|                        | брутто          | нетто | брутто             | нетто |
| Путевой сустав говяжий | 600             | 204   | -                  | -     |
| Шея индейки            | -               | -     | 600                | 432   |
| Плечо индейки          | -               | -     | 300                | 216   |
| Лук репчатый           | 45              | 38    | -                  | -     |
| Чеснок                 | -               | -     | 30                 | 23    |
| Морковь                | 40              | 32    | -                  | -     |
| Лавровый лист          | 0,2             | 0,2   | 0,2                | 0,2   |
| Перец черный горошком  | -               | -     | 0,5                | 0,5   |
| Выход                  | -               | 1000  | -                  | 1000  |

В рецептуру студня из индейки вошли следующие ингредиенты: шея индейки, плечо индейки, чеснок, лавровый лист, перец черный горошком (таблица 1).

Целью работы является разработка рецептуры и технологии производства студня из индейки.

При употреблении такого студня происходит профилактика и укрепление иммунитета. В период интенсивных физических нагрузок для спортсменов он влияет на восстановление после травм и переломов.

При подборе рецептуры была исследована возможность замены в рецептуре «Студень говяжий» путового говяжьего сустава на шею индейки и плечо индейки. Вместо репчатого лука введены чеснок и перец черный горошком. Морковь исключена совсем.

Мясо шеи индейки обладает уникальными характеристиками, делающими его привлекательным как для домашней кухни, так и для профессиональных поваров. В первую очередь по структуре. Мясо шеи индейки включает в себя мышцы, хрящи, сухожилия и немного жира. Поэтому при правильной термической обработке мясо получается невероятно нежным – буквально тает во рту.

Шея содержит большое количество коллагена, который при длительном тушении или варке превращается в желатин, придавая блюду насыщенность и густую текстуру. Именно по этой причине мясо подходит для наваристых бульонов и супов. Отдельно стоит отметить вкус: он более яркий и насыщенный, чем у курицы, но мягче и деликатнее, чем у говядины.

Плечо индейки – часть крыла индейки до сгиба (составляет примерно 20 сантиметров) – сочная и вкусная часть птицы, отлично подходящая для приготовления разнообразных блюд. Плечо индейки содержит немного костей и сухожилий, зато много вкусного белого мяса, которое считается диетическим. Оно хорошо проваривается и становится очень нежным, а также из нее получается прекрасный бульон. Плечо индейки содержит примерно столько же фосфора, сколько рыбное филе.

Добавленное в рагу со свиной или говяжьей плечо индейки в процессе приготовления принимает вкус любого мяса.

Технология приготовления «Студня из индейки» следующая: залить индейку водой, чтобы она ее слегка прикрывала. Варить при слабом кипении в течение 4-5 часов. Посолить, поперчить, за 5 минут до готовности добавить лавровый лист. Процедить готовый бульон, отделить мясо от кости. Разложить по формам. В бульон добавить измельченный чеснок. Мясо залить бульоном. Размешать. Дать студню остыть. После этого поставить в холодильник на 5 часов.

*Требования к качеству «Студень из индейки»:*

- внешний вид – хорошо застывшее желе с кусочками основного продукта – мяса;
- вкус и запах – свойственные входящим продуктам;
- цвет – от светло до темно-серого;
- консистенция – желе плотное, упругое, мясные продукты мягкие.

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия). Срок хранения и реализации согласно СанПин 2.3.2.1324-03, СанПин 2.3.6.1079-01. Температура подачи –  $14 \pm 2$  °С. Срок годности студня не должен превышать 12 часов (при температуре  $4 \pm 2$  °С).

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Коллагенсодержащие продукты в производстве мясных полуфабрикатов / Т. Н. Сухарева [и др.] // Перспективы развития интенсивного садоводства: материалы Всероссийской научно-практической конференции, посвященной памяти ученого-садовода, доктора сельскохозяйственных наук, профессора, лауреата Государственной премии РФ, заслуженного деятеля науки РСФСР В. И. Будаговского, Мичуринск, 21-22 декабря 2016 года. – Мичуринск: Общество с ограниченной ответственностью «БИС», 2016. – С. 78-81. – EDN YACWHR.
2. Родина, З. Ю. Изучение влияния брюквы и отрубей пшеничных на качество котлет рубленых из индейки / З. Ю. Родина, Т. Н. Сухарева // Инновационные технологии в АПК: материалы Международной научно-практической конференции, Мичуринск, 21-23 ноября 2018 года / Общ. ред. В. А. Бабушкин. – Мичуринск: Мичуринский государственный аграрный университет, 2018. – С. 331-334. – EDN YYGNXF.
3. Сухарева, Т. Н. Технологическая модель получения функциональных мясных полуфабрикатов / Т. Н. Сухарева, И. В. Сергиенко // Пищевая промышленность. – 2023. – № 8. – С. 84-86. – DOI 10.52653/PPI.2023.8.8.015. – EDN LGNMHE.
4. Вопросы современной науки: Коллективная научная монография / Ш. К. Азизов [и др.]. – Том 37. – Москва: Общество с ограниченной ответственностью «Интернаука», 2019. – 112 с. – EDN VVOQQW.
5. Вопросы современной науки / С. Цзян [и др.]. – Том 71. – Москва: Общество с ограниченной ответственностью «Интернаука», 2022. – 130 с. – ISBN 25001949. – EDN PQLKVD.
6. Сухарева, Т. Н. Проектирование технологии и рецептуры комбинированных рубленых мясных полуфабрикатов с добавлением нетрадиционного сырья для профилактического питания / Т. Н. Сухарева // Заметки ученого. – 2021. – № 12-1. – С. 424-427. – EDN PMCUTF.