

Научная новизна и особенность предлагаемой методики заключается в использовании разработанного алгоритма, позволяющего на основе проведенного ранжирования оценочных показателей определить тип экономической устойчивости (неустойчивый, устойчивый).

Таким образом, предложенная методика позволяет осуществить своевременную диагностику состояния сельскохозяйственных организаций по производству овощной продукции открытого грунта, объективно определить тип их экономической устойчивости, использовать результаты для принятия эффективных управленческих решений.

ЛИТЕРАТУРА

1. Гусаков, Е. Критический анализ предложений по оценке устойчивости развития АПК / Е. Гусаков // Аграр. экономика. – 2019. – № 6. – С. 8–13.
2. Зенькова, Л. П. Институциональные подходы к циклам зарубежных экономистов / Л. П. Зенькова // Экономика и управление (Минск). – 2009. – № 2 (18). – С. 12–18.
3. Зенькова, Л. П. Лидирующие индикаторы экономических циклов в развитых странах и трансформационных экономиках: сравнительный анализ / Л. П. Зенькова // Проблемы управления. – 2014. – № 3. – С. 29–37.

УДК 637.521.2:675.031.4

НОВЫЕ АСПЕКТЫ В ПЕРЕРАБОТКЕ НЕТРАДИЦИОННОГО МЯСНОГО СЫРЬЯ

И. А. Захарова, магистр техн. наук, ст. преподаватель

В. Ю. Овсеец, магистр техн. наук, ст. преподаватель

УО «Гродненский государственный аграрный университет»,

Гродно, Республика Беларусь

Аннотация. В статье приведены результаты исследований по разработке рецептуры и технологии производства снеков из свиной шкурки, а также расширение ассортимента продуктов из нетрадиционного мясного сырья. Разработанные образцы, имея себестоимость в 10 раз меньшую, чем стоимость аналогичных продуктов из мяса, обладают высокой питательной, биологической и энергетической ценностью.

Важной задачей государства является удовлетворение спроса в производстве белковых продуктов из животного и растительного сырья, увеличение объема производства традиционных видов продуктов, снижение расходов сырья при обработке, хранении и транспортировке

сырья, поиск новых источников сырья и совершенствование технологии его обработки.

В настоящее время общая ситуация в отечественной пищевой промышленности характеризуется подъемом производства по основным видам продуктов потребления. Это требует не только коренного совершенствования отечественных пищевых технологий, но и создания нового поколения пищевых продуктов, ориентированного на ресурсосбережение, максимальное и рациональное использование белоксодержащего сырья.

Анализ отечественных и зарубежных источников показывает, что исследователи активно занимаются изучением химического состава и пищевой ценности нетрадиционного мясного сырья.

Количество свиной шкурки при производстве продукции из свинины зависит от способа первичной обработки туш, вида вырабатываемой продукции и составляет от 4–5 % массы туши. Реальные запасы свиной шкурки на предприятиях образуются за счет пластования шпика при переработке свинины. В связи с этим не маловажным является полноценное использование данного сырья для увеличения прибыли предприятия, а также рационального использования всей продукции получаемой при мясопереработке [1].

Таким образом, целью исследований являлось обоснование разработки рецептуры и технологии производства снеков из свиной шкурки, а также расширение ассортимента продуктов из нетрадиционного мясного сырья.

Задачи данного исследования включали в себя: проведение органолептической оценки (балльной); изучение химического состава; изучение бактериологического анализа; определение экономической эффективности использования свиной шкурки в качестве основного сырья.

В составе свиной шкурки отмечается большое содержание минеральных веществ: селен, медь, цинк, фосфор, железо, кальций и др. Довольно много в этом продукте содержится витаминов: РР, К, Е, А, В₁₂, В₉, В₆, В₂.

По содержанию антигипертонического белка шкурка превосходит все доступные нам продукты. Содержащийся в продукте коллаген, повышает активность суставов, способствует скорейшему восстановлению поврежденных частей сустава.

Для приготовления снеков необходимо очистить свиную шкурку от прирезей жира. Далее шкурка подвергается варке в течение 1–2 ч, после высушивается 6–8 ч при температуре 35–40 °С и подвергается

пассировке в кипящем масле в течение 1–2 мин. После чего снеки охлаждаются и посыпаются специями и солью [2].

При оценке органолептических показателей готового продукта было установлено, что образцы снеков имели нежесткую консистенцию, цвет белый с включениями специй, без серых пятен. Запах опытных образцов приятный. Вкус в меру соленый, приятный, без постороннего привкуса.

Исследования физико-химических характеристик свидетельствует о повышении содержания доли белка в опытных образцах.

В ходе микробиологических исследований при посеве на среду КМАФАнМ с целью количественного учета мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (общей бактериальной обсемененности) было установлено, что их количество не превышает допустимые нормы, а бактерии группы кишечной палочки отсутствуют.

Анализируя экономическую эффективность производства разработанных продуктов, можно сделать вывод, что разработанные образцы будут иметь низкую себестоимость – от 7 руб. 90 коп. до 8 руб. 26 коп. за 1 кг. В качестве сравнения был проведен анализ себестоимости снеков из мяса, цена которых за 1 кг составляет 80–100 руб. в зависимости от сорта мяса.

Исходя из вышесказанного, можно сделать вывод о том, что разработанные образцы, имея себестоимость в 10 раз меньшую, чем стоимость аналогичных продуктов из мяса, обладают высокой питательной, биологической и энергетической ценностью, а также будут пользоваться большим спросом у покупателей.

На основе полученных результатов можно с уверенностью заявить, что использование свиной шкурки позволяет решить многие технологические задачи, касающиеся использования малоценных коллагенсодержащих продуктов, а также позволяет создать новые виды изделий высокого качества с низкой себестоимостью.

ЛИТЕРАТУРА

1. Антипова, Л. В. Использование вторичного коллагенсодержащего сырья мясной промышленности / Л. В. Антипова, И. А. Глотова. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2006. – 384 с.
2. Бабич, О. О. Переработка вторичного кератинсодержащего сырья и получение белковых гидролизатов на пищевые и кормовые цели // Техника и технология пищевых производств, 2014. – № 4.