

О ПЕРСПЕКТИВАХ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ

Копоть О. В., Будько Т. Н.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Современный темп жизни и изменения в культуре потребления пищи способствуют формированию у потребителей новых предпочтений. В последнее время растет интерес к белковым продуктам, а это, в свою очередь, способствует развитию рынка закусок из мяса и со временем может вывести белковые снеки в лидеры сегмента рынка. Необходимо также отметить, что постоянная нехватка времени диктует новые правила поведения покупателей и, соответственно, другие подходы к производству продуктов питания. Потребитель не хочет и не может тратить время на приготовление пищи.

В связи с активным ростом производства и увеличением выпуска продукции мясная промышленность нуждается в совершенствовании существующих и разработке новых технологических процессов, способствующих улучшению качества выпускаемой продукции и обеспечивающих рациональное использование сырьевых ресурсов.

Расширение ассортимента, разработка и внедрение новых рецептур и технологий приготовления, использование натуральных ингредиентов являются основными факторами развития рынка мясной продукции. Особый интерес в последнее время вызывает продукция из мяса индейки. В Республике Беларусь расширяется производство данного вида мяса и поэтому разработка рецептур новых видов из индюшатины – весьма актуальное направление развития мясной индустрии. Несмотря на то, что поголовье индейки с каждым годом увеличивается и соответственно растут объемы производства сырья, в действительности наблюдается достаточно ограниченный ассортимент продукции из индейки, что совершенно не соответствует объемам производства данного вида мяса в других странах. Пищевая ценность и высокие органолептические показатели мяса индейки, а также низкая калорийность позволяют широко использовать его в мясоперерабатывающем производстве.

Целью исследований определили разработку технологии и рецептуры вяленых продуктов фаршевых из мяса индейки. Один экспериментальный образец, содержащий мясное сырье, специи, пряности и поваренную соль, являлся контрольным. В рецептуру опытного образца ввели мед пчелиный натуральный в количестве 0,5 %.

Органолептическая оценка контрольного и опытного образцов из мяса индейки проводилась в условиях кафедры технологии хранения и

переработки животного сырья на соответствие ГОСТ 34159-2017 «Продукты из мяса. Общие технические условия» и ТИ 500043292.276-2017. Результаты проведения сенсорной оценки показали, что по органолептическим характеристикам опытный образец, изготовленный по усовершенствованной рецептуре, соответствовал предъявляемым в нормативных документах требованиям. Отличия наблюдали лишь по вкусу и запаху, т. к. появился незначительный привкус и аромат меда. По результатам проведения дегустационной оценки, согласно оценочной шкале, исследованные образцы получили положительные оценки показателей качества продукции. Так, по внешнему виду и вкусу оба образца были оценены на 9 баллов, снижена оценка у обоих образцов за форму – по 7 баллов. А вот вкус и запах больше понравился дегустаторам у опытного образца с добавлением меда. Соответственно, выше оценку получил опытный образец – 8,6.

Далее провели физико-химические исследования. По содержанию белка, жира, влаги и поваренной соли образцы соответствовали предъявляемым требованиям. Так, содержание белка в образцах составило 21,0-22,0 мг/кг, массовая доля жиров не превышала 22,0 мг/кг, количество соли – 3,1 мг/кг, содержание влаги не превышало 28 %.

Общеизвестно, что мед пчелиный богат биологически активными веществами. Поэтому, вводя его в продукт, мы повысили содержание витаминов, микроэлементов. Тем более продукт не проходил термическую обработку, поэтому потери питательных веществ были минимальными.

Таким образом, на основании проведенных исследований установлено, что вяленые продукты из мяса индейки, произведенные по разработанным на кафедре рецептурам, имеют отличные органолептические свойства, соответствуют требованиям по физико-химическим показателям и могут быть рекомендованы для использования в производственных условиях.

ЛИТЕРАТУРА

1. ТИ ВУ 500043292.276-2017 «Технологическая инструкция по изготовлению изделий колбасных сырокопченых и сыровяленых».
2. Закревская, Т. В. Продукты на основе мяса птицы для функционального питания / Т. В. Закревская, О. В. Копоть // Современные технологии сельскохозяйственного производства: сборник научных статей по материалам XVIII Международной научно-практической конференции / УО «ГТАУ»: Гродно, 2015. – Агрономия. Защита растений. Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. – С. 229-230.