УДК 637.524.24:631.146.3 (476)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Свиридова А. П., Коноваленко О. В., Копоть О. В., Закревская Т. В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Продвижение Республики Беларусь по ступеням рыночной экономики стимулирует процесс интеграции в европейское и мировое сообщества и, естественно, требует от производителей качественной и конкурентоспособной продукции. Современный рынок выдвигает жесткие требования к качеству товаров, в том числе и пищевых продуктов. По этой причине перед предприятиями мясной промышленности поставлена цель достижения необходимого производственного уровня, что возможно только путем овладения современными технологиями производства. Качество готовой продукции и полуфабрикатов является одним из приоритетных направлений развития мясной промышленности. Об этом свидетельствуют принятые и разработанные законы и нормативно-правовые документы, регламентирующие работу предприятий данной отрасли.

В настоящее время перед отечественной пищевой промышленностью стоит задача – удовлетворить физиологические потребности населения в высококачественных, биологически полноценных продуктах питания. С целью решения поставленной задачи необходимо увеличивать объем производства и выпуска продуктов питания с высокой пищевой и биологической ценностью. Также необходимо создание новых научно обоснованных рецептур пищевых продуктов высокого качества для различных возрастных и социальных групп населения Республики Беларусь.

На сегодняшний день производители мясопродуктов отбросили на второй план применение водного сырья как основного. Тем самым не был раскрыт весь потенциал использования морепродуктов при производстве мясных изделий и полуфабрикатов. В настоящее время наметилась тенденция потребления натуральных продуктов, продуктов функционального назначения и продуктов с применением экологически чистого сырья.

В рамках исследований была разработана технология и рецептура мясных полуфабрикатов (купатов) из мяса минтая с добавлением имбиря. Выполнение экспериментальной части работы проводилось в лаборатории кафедры «Технология хранения и переработки животного

РЕПОЗИТОРИЙ ГГАУ

сырья» УО «ГГАУ». В результате проведенных исследований были изучены органолептические показатели продукции (купат из рыбы с добавлением имбиря и натуральных пряностей). Замена мясного сырья на водное в рецептуре купат не оказывает отрицательного воздействия на органолептические показатели, что следует из балльной оценки. Так, опытный образец получил оценку 4,8 баллов.

Физико-химические показатели соответствуют требованиям нормативного документа ТУ BY 2006624366.411 – 2006 «Полуфабрикаты мясные, мясорастительные и постные». Так, содержание белка составляет 11,39%. Массовая доля жира составляет 24,22%; массовая доля соли равна 2,1%. Все физико-химические показатели не превышают установленных норм.

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

На основе проделанной работы и полученных результатов можно с уверенностью заявить, что внедрение в производство разработанных купат является экономически выгодным решением.

ЛИТЕРАТУРА

1. Большакова Н. А. Рынок мясных полуфабрикатов. // Мясной ряд. - 2010. - № 4. – 15 с.
2. Переверзева А. В. Комплексные решения для производства полуфабрикатов. // Мясная индустрия. – № 2. - 2011. - 31 с.
3. Пономарёва, Т.А. Инновационный способ производства мясных рубленых полуфабрикатов // Инновационные технологии в науке и образовании : материалы III Междунар. науч.-практ. конф. – Чебоксары: ЦНС «Интерактив плюс», 2015. – № 3 (3). – С. 147-148.

УДК 621.926.3

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ДРОБЛЕНИЯ МАТЕРИАЛОВ ВИБРОВАЛКОВЫМ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЕМ

Сиваченко Л. А., Дремук В. А., Сотник Л. Л.

УО «Барановичский государственный университет»
г. Барановичи, Республика Беларусь

В соответствии с Государственной программой развития аграрного бизнеса в Республике Беларусь на 2016-2020 гг. необходимо повышение эффективности сельскохозяйственного производства и сбыта сельскохозяйственной продукции и продуктов питания.

Для достижения указанных целей планируется реализация мероприятий по модернизации действующих производств и организации

РЕПОЗИТОРИЙ ГГАУ