Борозда А.В.
ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ
Благовещенск, Россия

doi: 10.18411/lj2015-11-9-11

Определение качественных показателей мясных полуфабрикатов функциональной направленности

Мясные продукты относятся к наиболее известным пищевым продуктам, которые имеют большое значение в питании современного человека как полноценные в биологическом отношении. Поэтому, чтобы максимально повысить пищевую ценность мясной продукции и обеспечить нормальное протекание обменных процессов в организме человека, необходимо создавать и внедрять инновационные технологии в мясную индустрию.

Анализ структуры питания российских граждан показывает стабильное увеличение потребления полуфабрикатов. В настоящее время они являются неотъемлемой частью рациона населения нашей страны, пользуются большим спросом у россиян.

Производство мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке представляет в настоящее время крупную специализированную отрасль, имеющую перспективную программу развития, как в нашей стране, так и за рубежом. Особое место занимает производство полуфабрикатов из мяса диких животных интересное своими диетическими характеристиками и выступающее как низкокалорийный продукт функциональной направленности. Также мясо косули отличается умеренно низким содержанием жира и сбалансированным соотношением микроэлементов.

По мнению ряда авторов, это наиболее ценный продукт. Количество выделяемых ежегодно на территории Дальнего Востока квот добычи позволяют вовлечь в сферу промышленной переработки мясо и другие продукты некоторых диких животных, в том числе и косули. [1]

В то же время, контроль качества мясных полуфабрикатов в тесте является важнейшей составляющей в мясоперерабатывающей деятельности, учитывая, что потребители предпочитают отечественных производителей, считая их продукцию наиболее качественной. [2]

Цель исследований – определение качественных показателей мясных полуфабрикатов.

На основании этого, перед нами были поставлены следующие задачи:

1. Определение органолептических, физико-химических показателей полуфабриката в тестовой оболочке с использованием мяса косули.
2. Расчет пищевой и энергетической ценности полуфабрикатов.

Объектом исследования являются: полуфабрикат в тесте с добавлением мяса косули.

Подготовку проб к исследованиям проводили общепринятыми методами. Органолептическую оценку ГОСТ 9959-91 (форма, внешний вид, вкус и запах), физико-химические показатели: содержание соли методом Мора (ГОСТ 9957-73), содержание влаги высушиванием в сушильном шкафу (ГОСТ 9793-74).

В результате органолептической оценки были определены основные органолептические показатели. Результаты, представлены в таблице 1.

В процессе исследования мясного полуфабриката в тесте с использованием мяса косули по органолептическим показателям можно сделать вывод, что мясной полуфабрикат в тесте имел достаточно высокие оценки по основным органолептическим характеристикам, и соответствовал требованиям ГОСТ 9959-91.

Таблица 1

Характеристика полуфабриката «Марципан» с добавлением мяса косули

Наименование показателя	Характеристика
Органолептические показатели:	
Форма	Полукруглая
Внешний вид	Полуфабрикат не слипшийся, не деформированный, фарш не выступает, поверхность сухая
Запах и вкус	После жарки имеют приятный вкус и аромат, фарш сочный, в меру соленый, с ароматом пряностей, лука и чеснока. Без посторонних привкуса и запаха

Физико-химические показатели и расчет пищевой и энергетической ценности полуфабрикатов в тестовой оболочке представлены в таблице 2.

Таблица 2

Физико – химические показатели:

Толщина тестовой оболочке	2 мм
Массовая доля поваренной соли, % не более	0,5
Массовая доля мясного фарша (начинки), регламентирована ТУ , % не более	40
Массовая доля белка, % не более	0,7
Поваренная соль, % не более	0,25
Влага, % не более	48
Пищевая и энергетическая ценность полуфабрикатов на 100 г.	
Белки, г	26
Жиры, г	9
Углеводы, г	24
Энергетическая ценность, ккал.	281

По результатам проведенных исследований можно сделать вывод о том, что полуфабрикаты в тестовой оболочке с использованием мяса косули обладало высокими потребительскими качествами. По содержанию белка, влаги, поваренной соли полуфабрикат в тесте соответствует требованиям нормативной документации готовой продукции. Согласно полученным данным, полуфабрикат

в тесте с добавлением мяса косули по качественным показателям превосходит полуфабрикаты, выработанные из традиционного мясного сырья. В современном обществе идея здорового питания принимает массовый характер, что заметно проявляется в переориентации потребительского спроса на продукты, обладающие как высокой питательной ценностью, так и профилактическим действием. [3]

Литература:

1. Борозда, А.В. Совершенствование технологии производства мясных полуфабрикатов из мяса косули с использованием природного антиоксиданта / А.В. Борозда, Ю.Ю. Денисович // Взаимодействие научно-образовательных учреждений, бизнеса и власти: матер. регион. научн. конф. (г. Благовещенск, 15 ноября 2011 г.).- Благовещенск: ДальГАУ, 2011. - с.93-99.
2. Денисович, Ю.Ю. Критерии качества мяса косули в производстве рубленых полуфабрикатов /Ю.Ю. Денисович, А.В. Борозда // Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: сб. науч. Тр. ДальГАУ. – Благовещенск, 2011. – Вып.10. – С. 142 – 145.
3. Денисович, Ю.Ю. Перспективы производства мясных полуфабрикатов функционального назначения / А.В. Борозда, Ю.Ю. Денисович // Инновационному развитию АПК и аграрному образованию – научное обеспечение: материалы Всероссийской научн.-практ. конф. В 3-х т. Т. 3/ФГБОУ ВПО Ижевская ГСХА. – Ижевск: ФГБОУ ВПО Ижевская ГСХА, 2012. – С. 221 – 226.