

УДК 637.5:664(045)

**РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И РЕЦЕПТУРЫ БИТОЧКОВ ИЗ
КРОЛИКА С ДОБАВЛЕНИЕМ ЖМЫХА РАПСА ДЛЯ
ПЕРСониФИЦИРОВАННОГО ПИТАНИЯ ЛЮДЕЙ СТРАДАЮЩИХ
СЕРДЕЧНО - СОСУДИСТЫМИ ЗАБОЛЕВАНИЯМИ**

Т. Н. Сухарева,

А. В. Польшкова,

Н. А. Черемисина

(Доцент, кандидат с.-х. наук, обучающаяся, обучающаяся,

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ,

Мичуринск, Россия

e-mail: t-suh@inbox.ru, angelina.2107@mail.ru, natashach131@mail.ru

Аннотация. В данной работе рассмотрена разработка технологии и рецептуры биточков из кролика с добавлением жмыха рапса для персонифицированного питания людей страдающих сердечно - сосудистыми заболеваниями, что позволит обогатить продукт пищевыми волокнами, микро- и макроэлементами, витаминами и использовать его в профилактических целях.

Ключевые слова: биточки из кролика, жмых рапс, персонифицированное питание, рецептура.

Людам страдающим сердечно - сосудистыми заболеваниями насущной проблемой сегодняшнего дня выступает соответствие качественного состава питания самочувствию человека. Следуя оценке экспертов здоровье нации всего на 8,0-12% зависит от системы здравоохранения и на 52-55% от доли влияния на здоровье социально-экономических условий и образа жизни, а одной из составляющих здесь служит фактор питания из пищевых веществ, необходимых для удовлетворения биологических и физических потребностей организма человека является белок. Одним из ценнейших белковых ресурсов животного происхождения служит мясо и мясные продукты. Они являются источниками больших количеств всех незаменимых аминокислот.

На основании исследований влияния жмыха рапса на показатели качества биточков из кролика, разработана рецептура на биточки из кролика «Рапсодия» с заменой жмыхом рапса 20% нормы вложения хлеба пшеничного.

В таблице 1 представлена рецептура биточков из кролика «Рапсодия» для персонифицированного питания людей страдающих сердечно - сосудистыми заболеваниями.

Таблица 1

Рецептура биточков из кролика «Рапсодия»

Наименование продуктов полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Кролик	106	74
Хлеб пшеничный	14	14
Жмых рапсовый	4	4
Вода	26	26
Внутренний жир	3	3
Масса полуфабриката		114
Масло сливочное	2	2

Масса готовых биточков		100
------------------------	--	-----

Характеристика изделия. Изделие овально-приплюснутой формы, поверхность ровная, без трещин, припущенные, политы маслом или соусом. Цвет - серая поверхность и срез. Консистенция – мягкая, сочная, однородная, пышная, соус эластичный, однородный.

Для производства биточков из кролика со жмыхом рапсовым для персонафицированного питания людей страдающих сердечно - сосудистыми заболеваниями:

-мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части) ГОСТ 27747-2016;

-масло сливочное ГОСТ 32261;

-соль поваренная пищевая не ниже первого сорта ГОСТ 13830-00;

-жмых рапсовый ГОСТ 11048-95

При приготовлении фарша для биточков мяса кролика нарезают кусочками и измельчают на мясорубке (решетки с диаметром отверстия 9 и 5 мм) вместе с внутренним жиром. Далее направляют в фаршемешалку. Добавляются жмых рапсовый в виде пасты, полученной гидратацией сухого продукта определенной степени дисперсности в соотношении сухих веществ и воды 1:1,7 – 1,8 до достижения консистенции, идентичной или улучшающей структурно-механические свойства фарша, хлеб пшеничный, соль и перемешивают.

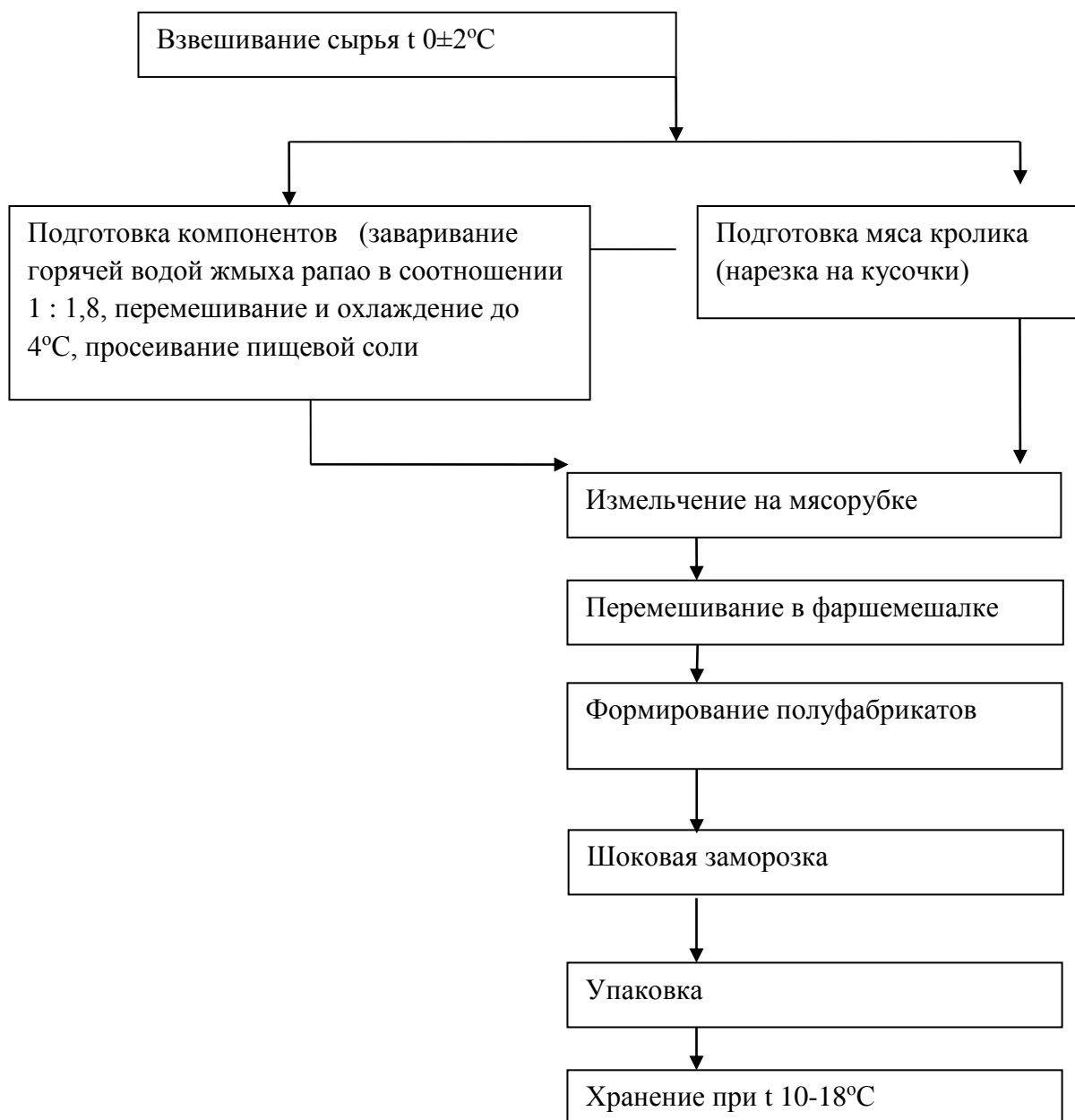
Смешивание измельченных продуктов со специями и другими ингредиентами – основное назначение фаршемешалок. Обычно в них смешивают мясной фарш, крупы и другие продукты.

Основные узлы фаршемешалки – это дежа, крышка и смешивающий механизм.

Фаршемешалка сконструирована так, что обеспечивает равномерное перемешивание всех ингредиентов фарша. Смешивание осуществляется посредством месильных шнеков.

Готовый фарш помещается в бункер аппарата для формирования котлет, где образуется продукт необходимой формы и веса. Для этого в зависимости от объемов производства используется роторная или шнековая система формовки изделий.

В машине для формирования осуществляется формовка и дозирование биточков на ленту, затем продукт поступает в камеру шоковой заморозки. Заморозка биточков размером 75 x 20см массой 100г. длится в камере шоковой заморозки 2 часа. После этого их упаковывают и они поступают на хранение в холодильную низкотемпературную камеру (рис. 1).



Список литературы

1. Бобренева, И.В. Функциональные продукты питания: учебное пособие. - СПб.: ИЦ Интермедия, 2014. - 180 с.
2. Деревицкая, О.К. Проектирование состава мясных полуфабрикатов для функционального питания./О.К. Деревицкая, - СПб.: Мясная индустрия, 2015. - февраль. - С. 33- 35.
3. Дюев, И.Ф. Лен-долгунец [Текст] /И.Ф. Дюев, Н.П.Новожилов, Э.С.Карпова и [др.] под общ. ред. М. М. Труша. - Москва:Колос»,1976.-
4. 352Жаринов, А.И. Современное мясное сырье: особенности состава, свойств, технологического использования. /А.И. Жаринов Мясная индустрия, 2017. - март - С. 21-26.
5. Лисицын, А.Б. Теория и практика переработки мяса /А.Б. Лисицын, И.Н. Липатов, Л.С. Кудряшов, В.А. Алексахина, И.М. Чернуха. – М.: Эдиториал сервис, - 2008. – 305с.
- 6.Чернуха, И.М. Современные научные направления разработки специализированной пищевой продукции /И.М.Чернуха // Мясная индустрия, февраль,2019,С.31-33.

DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY AND RECIPE OF HITS FROM A RABBIT WITH ADDITION RAPE CUT FOR PERSONIFIED NUTRITION FOR PEOPLE OF SUFFICIENT HEART AND VASCULAR DISEASES

T. N. Sukhareva,

A. V. Polshkova,

N. A. Cheremisina

(Associate Professor, Candidate of Agricultural Sciences, student, student,

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

e-mail: t-suh@inbox.ru, angelina.2107@mail.ru, natashach131@mail.ru

Abstract. In this paper, we consider the development of technology and formulations of rabbit cuts with the addition of rapeseed meal for personalized nutrition of people suffering from cardiovascular diseases, which will enrich the product with dietary fiber, micro and macro elements, vitamins and use it for preventive purposes.

Keywords: bunny rabbit, oilseed rape, personalized nutrition, recipe

