

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ С РАСТИТЕЛЬНОМ СЫРЬЕМ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Сухарева Татьяна Николаевна,

доцент кафедры

технологии продуктов питания и товароведения

Мичуринский государственный аграрный университет,

г. Мичуринск, РФ

t-suh@inbox.ru

Манаенкова Юлия Сергеевна,

студентка 4 курса

Флодоовощного института им. И.В. Мичурина

Мичуринский государственный аграрный университет,

г. Мичуринск, РФ

y.manaenkova@list.ru

Аннотация. Исследована возможность разработки технологии получения мясных полуфабрикатов (котлет) с растительным сырьем для профилактического питания.

Ключевые слова. Овсяное толокно, кабачок, мясо птицы, профилактическое питание, котлеты.

Одной из самых актуальных проблем человечества остается проблема питания. Реализация Государственных программ «Стратегия формирования здорового образа жизни населения РФ на период до 2025 года» и «Стратегия повышения качества пищевой продукции в РФ до 2030 года», направленных на укрепление здоровья человека, его выносливости, работоспособности и продолжительности жизни сопряжена с возникновением в мире необходимости в разработке новых функциональных напитков и продуктов, способствующих укреплению организма, повышения его стрессоустойчивости, сопротивляемости заболеваниям, тем самым поддерживающих активность человека на протяжении более длительного времени. Внося в рецептуру растительные компоненты, мы расширяем ассортимент продукции и создаем новый продукт, который обладает определенными свойствами [1-10].

Целью нашей работы была разработка технологии получения мясных полуфабрикатов (котлет) с растительным сырьем для профилактического питания. Сырьем послужили: курица 2-ой категории, хлеб пшеничный, овсяное толокно, кабачок, вода, внутренний жир.

Когда применяются кабачок и овсяное толокно возникает возможность обогатить продукт пищевыми волокнами, микро и макроэлементами, витаминами.

Для улучшения пищевой и биологической ценности была изучена возможность внесения кабачка и овсяного толокна в котлеты рубленые из мяса кур для профилактического питания.

Были рассмотрены образцы с заменой нормы вложения фарша из мяса кур и хлеба пшеничного на 25, 35, 45% кабачком и овсяным толокном соответственно.

По органолептическим показателям все мясные полуфабрикаты удовлетворяли требованиям, применяемым к полуфабрикатам из мяса птицы. Дегустация проводилась дегустационной комиссией, в состав которой входили преподаватели и сотрудники кафедры технологии продуктов

питания и товароведения ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ. При максимальной оценке 5 баллов, разработанные котлеты имели от 4,5 до 4,7 балла.

Технологическая схема производства котлет рубленых из мяса птицы с растительным сырьем для профилактического питания представлена на рисунке 1.

Нами планируется проведение биохимических исследований на химический состав разработанных полуфабрикатов из мяса птицы и проводится полный комплекс микробиологических исследований.

Таким образом, обобщив результаты научных исследований, можно сделать вывод, что разработка новых видов полуфабрикатов из мяса птицы актуальна в настоящее время, так как из-за развития глобального экологического кризиса, катастрофического загрязнения окружающей среды, снижения уровня потребления эссенциальных микроэлементов, витаминов, флавоноидов и других биологически активных веществ, повысился риск возникновения и развития у населения различных хронических заболеваний,



Рисунок 1. Технологическая схема производства котлет рубленых из мяса птицы с растительным сырьем для профилактического питания, включая онкологические и кардиологические. А производство данных полуфабрикатов позволит восполнить дефицит важных нутриентов.

Список литературы

1. Винницкая В.Ф. Технология функциональных и специализированных продуктов питания с использованием адаптивного сорта мента местного растительного сырья: монография / В.Ф. Винницкая, О.В. Перфилова. – Мичуринск: изд-во Мичуринского государственного аграрного университета, 2018. – 184 с.
2. Влияние овощных порошков на реологические свойства теста и хлеба из пшеничной муки / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин, К.В. Парусова, И.П. Евдокимова // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. - 2016. - № 1. - С. 71-79.
3. Перфилова О.В. Новые технологии продуктов для здорового питания населения Тамбовской области / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. - 2017. - № 4. - С. 51-55.
4. Перфилова О.В. Технологические особенности производства фруктового полуфабриката из вторичного сырья сокового производства / О.В. Перфилова / Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. - 2017. - № 4. - С. 56-60.
5. Потапова А.А. Мучные кондитерские изделия, обогащенные эссенциальными микронутриентами овощного сырья / А.А. Потапова, О.В. Перфилова // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК - продукты здорового питания. - 2014. - № 4 (4). - С. 50-54.
6. Ресурсосберегающая технология переработки яблок / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин, В.В. Ананских и др. // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК - продукты здорового питания. - 2017. - № 6 (20). - С. 21-28.
7. Сухарева Т.Н. Изучение влияния брюквы и отрубей пшеничных на качество котлет рубленых из индейки / Т.Н. Сухарева, З.Ю. Родина // Сб.:

Инновационные технологии в АПК: материалы Международной научно – практической конференции. - Мичуринск–Наукоград, 2018. – С. 331-334.

8. Сухарева Т.Н. Разработка рецептуры мясных котлет, обогащенных порошком пастернака / Т.Н.Сухарева, О.В. Перфилова, З.Ю. Родина, О.Г. Болдырева // Сб.: Современные технологии в животноводстве: проблемы и пути их решения: материалы Международной научно-практической конференции. - Мичуринск - наукоград РФ, 2017. - С. 249-253.

9. Сухарева Т.Н. Разработка рецептуры мясных полуфабрикатов с использованием брюквы и отрубей пшеничных / Т.Н. Сухарева, А.В. Ананьева // Сб.: Производство и переработка сельскохозяйственной продукции: менеджмент качества и безопасности: материалы международной научно-практической конференции, посвященной 25-летию факультета технологии и товароведения Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I. - Воронеж, 2018. - С. 94-98.

10. Quality of jelly marmalade from fruit and vegetable semi-finished products / O.V. Perfilova, V.A. Babushkin, G.O. Magomedov, M.G. Magomedov // International Journal of Pharmaceutical Research. - 2018. - Т. 10. - № 4. - С.721-724.

DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY OF MEAT SEMI-FINISHED PRODUCTS WITH PLANT MATERIALS FOR PREVENTIVE NUTRITION

Sukhareva Tatyana Nikolaevna,

Associate Professor of the

Food and Merchandise Technology Department

Michurinsk State Agrarian University,

Michurinsk, Russia

t-suh@inbox.ru

Manaenkova Julia Sergeevna,

4th year student of the Fruit and Vegetable Institute

Michurinsk State Agrarian University,

Michurinsk, Russia

y.manaenkova@list.ru

Annotation. The possibility of developing a technology for the production of semi-finished meat products (cutlets) with vegetable raw materials for preventive nutrition is investigate.

Key words. Oatmeal, zucchini, poultry, preventive nutrition, meatballs.