

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЦЕЛЬНОМЫШЕЧНОГО ПОЛУФАБРИКАТА ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ

Самсонова О. Е.,

доцент кафедры технологии производства,
хранения и переработки продукции животноводства

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

г. Мичуринск, РФ

kruti-olga@yandex.ru

Грачев Д. В.

студент 2 курса

Плодоовощного института им. И.В. Мичурина

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ,

г. Мичуринск, РФ

dmgr2015@mail.ru

Аннотация. В статье приводятся результаты динамика изменения живой массы, скорость роста индюшат, качественные характеристики тушек индейки при откорме индейки на индейководческом предприятии.

Ключевые слова. Выращивание, откорм, индейка, кормление, рацион, скорость роста, тушка, качество.

Мясо индейки по своим хозяйственным и биологическим признакам является одним из перспективных видов. Индейка занимает особое место среди мясных видов сельскохозяйственной птицы. Это один из наиболее перспективных видов мясной птицы по своим хозяйственным и биологическим признакам. Преимущества выбора мяса индейки:

1. коэффициент между убойным и живым весом индейки составляет 81 %, у крупного рогатого скота – 60 %, у бройлеров – 72 %;

2. индейка обладает высокой устойчивостью к заболеваниям по сравнению с другими видами птиц, что обеспечивает более доступное и менее обременительное ветеринарное обслуживание;

3. ежедневная средняя прибавка в весе у индюка составляет около 145 грамм, у индейки – 90 грамм;

4. производство мяса индейки по сравнению с выращиванием бройлеров требует меньших энергетических затрат и тем самым относительно низкой производственной стоимостью за 1 кг мяса. Мясо индейки по сравнению с мясом говядины, свинины и бройлеров выигрывает по содержанию протеина, и обладает высоким вкусом и питательной ценностью при низком уровне содержания жиров и холестерина;

5. для производителя реализация индюшиного мяса предоставляет уникальные возможности, так как его можно реализовать в виде тушки и в разделанном виде (филе, ножки, грудинка), в виде готовой продукции (колбасы, копчености, сосиски, ветчина и т. д.), в виде консервов, включая детское питание, а также в виде полуфабрикатов (стейки, бургеры, котлеты, шницели);

6. увеличивает прибыльность продукта — это возможность глубокой переработки мяса индейки. К примеру, если выход индюшиной грудинки составляет 28 %, а показатели грудинки у бройлера составляет 20 % [].

В настоящее время основными поставщиками мяса индейки являются индейководческие предприятия. ООО «Тамбовская индейка» является одним из лидеров по производству мяса индейки на промышленной основе. Расположено в Первомайском районе Тамбовской области, учредителями являются группа «Черкизово» и испанская фирма «GrupoFuertes». Предприятие было образовано в 2015 году.

Ассортимент выпускаемой продукции на ООО «Тамбовская индейка» представлен более 30 наименований мясных изделий и полуфабрикатов.

Целью исследований является изучение современного состояния производства мяса индейки на промышленной основе и технологии производства цельномышечных полуфабрикатов из мяса индейки.

Объектом исследований являются предприятие по производству и переработке мяса индейки, охлажденное филе грудки и мышцы бедра индейки.

Наиболее наглядно технологический процесс получения филе грудки и мяса бедра индейки представлен на рисунке 1.

Показатели по химическому составу отдельных частей индейки приведены в таблице 1.

Из данных таблицы 1 следует, что в мясе индейки содержится более 70 % влаги. По содержанию белка наибольшее количество было в грудных мышцах 23,7 %, что на 4,2 % больше, чем в мышцах бедра.

Таблица 1

Химический состав грудных мышц и мышц бедра индейки, %

Показатели	Грудные мышцы	Мышцы бедра
Влага	72,9 ±0,7	73,8 ±0,5
Белок	23,7 ±0,3	19,5 ±0,2
Жир	2,1 ±0,1	5,4 ±0,1
Углеводы	0,5 ±0,1	0,5 ±0,2
Зола	0,9 ±0,1	1,0 ±0,1
pH	4,5 ±0,02	5,1 ±0,05



Рис. 1. Технологическая схема производства целномышечных полуфабрикатов

После производства филе грудки и мяса бедра индейки проводили их органолептическую оценку по пятибальной системе (таблица 2).

Сопоставление данных органолептической оценки филе грудки и мяса бедра индейки свидетельствуют о том, что готовый продукт имеет отличный вкус, обладает специфическим ароматом, привлекательным цветом и внешним видом.

Таблица 2

Органолептические характеристики образцов филе грудки и мяса бедра индейки непосредственно после их производства

Показатели органолептические, баллы	Филе грудки	Мясо бедра
Внешний вид	4,9 ± 0,2	4,9 ± 0,6
Цвет	5,0 ± 0,8	4,9 ± 0,3

Показатели органолептические, баллы	Филе грудки	Мясо бедра
Аромат	5,0 ±0,3	5,0 ±0,4
Консистенция	4,9 ±0,4	4,9 ±0,3
Вкус	4,9 ±0,5	4,9 ±0,3
Средняя оценка	4,94 ±1,4	4,92 ±0,4

Таким образом, дегустация филе грудки и мяса бедра индейки показала, что все продукты соответствуют требованиям ГОСТ, что позволяет получить из них высококачественные мясные изделия.

Литература

1. Самсонова О.Е., Бабушкин В.А., Телякова Ю.И., Шерматов Х.Б. Технология производства цельномышечных полуфабрикатов в условиях индейководческого предприятия // Инновационные технологии в животноводстве: Сборник статей Всероссийской научно-практической конференции / Пензенский государственный аграрный университет. – Пенза, 2018. – С. 38-41.

PRODUCTION TECHNOLOGY PREFABRICATED WHOLE MUSCLE TURKEY MEAT

Samsonova O.E.,
associate Professor
the technology of production, storage and
processing of livestock products
Michurinsk State Agrarian University
Michurinsk, Russia
kruti-olga@yandex.ru

Grachev D. V.
2nd year student
Fruit-and-vegetable Institute of I.V. Michurina
Michurinsk State Agrarian University,
Michurinsk, Russia
dmgr2015@mail.ru

Annotation. The article presents the results of the dynamics of changes in live weight, the growth rate of turkeys, the qualitative characteristics of Turkey carcasses when fattening turkeys in the Indian enterprise.

Key words. Growing, fattening, Turkey, feeding, diet, growth rate, carcass, quality.