

РАЗРАБОТКА НОВОГО ВИДА ШАШЛЫКА ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В МЕДОВОМ МАРИНАДЕ

Самохвалова А. Д., Ларичева К. Н.

Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого

Великий Новгород, Россия

DEVELOPMENT OF NEW SPECIES OF POULTRY MEAT SHASHLIK IN HONEY MARINADE

Samokhvalova A. D., Laricheva K. N.

Yaroslav-the-Wise Novgorod State University

Veliky Novgorod, Russia

Значение мяса и мясопродуктов в питании населения определяется тем, что они служат источником полноценных белков, жира, минеральных и экстрактивных веществ, некоторых витаминов, потребление которых является необходимым для нормального функционирования организма. Несмотря на огромный ассортимент мясопродуктов, сегодняшний рынок беден продуктами, содержащими какие-либо новые добавочные компоненты или вспомогательное сырьё. Эти компоненты в свою очередь способны придавать необычные и пикантные вкусовые качества продукту. При этом они могут оказывать положительное влияние на его сохранность и повышать пищевую ценность продукта, а также увеличивать содержание веществ, полезных для организма человека. Полуфабрикаты из мяса птицы снискали себе популярность у многих хозяек благодаря простоте и скорости их приготовления. Обращаем внимание на устойчивую тенденцию - рост спроса на товары для пикников. Важнейшая характеристика рынка – ярко выраженная сезонность: пик продаж в сегменте шашлыков и других мясных полуфабрикатов для приготовления на огне приходится на теплое время года. Однако, в наше время появился большой ассортимент электрошашлычниц, которые позволяют любителям лакомиться шашлыком в любое время года. Эксперты констатируют расширение ассортиментной линейки в ряду товаров мясной шашлык/мясные полуфабрикаты, связывая это в первую очередь с тем, что потребители «наелись» традиционного фасованного шашлыка. Меняется и рецептура: до сих пор самым популярным был шашлык в укусном маринаде, но в последнее время все больше людей покупают шашлык в различных маринадах без уксуса, например, шашлык в кефире, минеральной воде и т.п. [1].

В связи с этим целью научно-исследовательской работы являлось разработка рецептуры и технологии производства нового оригинального вида шашлыка из мяса птицы в медовом маринаде. Все исследования проводились на базе учебной лаборатории кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского

государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством Ларичевой К. Н. (<https://www.famous-scientists.ru/10420/>). В рамках работы был отработан компонентный состав нового вида медового маринада для шашлыка из мяса птицы (мёд разнотравный, горчичный порошок, соевый соус, перец черный молотый, соль пищевая), рассчитана оптимальная рецептура шашлыка из мяса птицы (филе грудки) в медовом маринаде, был проведен органолептический анализ опытных образцов. Органолептические исследования образцов предусматривали оценку внешнего вида и консистенции, вкуса, запаха и цвета опытных образцов. Также была проведена сравнительная оценка опытных образцов с контрольным (шашлык в традиционном маринаде на основе уксуса). Определение внешнего вида и цвета мяса определяют визуально при естественном освещении путем осмотра поверхности массы. Цвет продукции, определяют на поверхности или поперечном разрезе, сделанном непосредственно при осмотре. Запах определяют при температуре продукта от 4⁰С до 8⁰С. Определение органолептических показателей опытных образцов осуществляли в течение их хранения (таблица 1).

Таблица 1- Результаты органолептического исследования

Наименование показателя	Шашлык из мяса птицы	
	Медовый маринад	Традиционный маринад на основе уксуса
Внешний вид	Мясо покрыто «глазурью», равномерно прожаренное	Мясо покрыто корочкой, равномерно прожаренное
Вкус и запах	Свойственный куриному филе, жаренному на углях. В меру солёный, в меру перчёный. Не сладкий, но с выраженным ароматом меда	Свойственный куриному филе, жаренному на углях. В меру солёный, в меру перчёный, с кислым привкусом
Цвет	Золотистый, на разрезе - белый	Коричневый, на разрезе - белый
Консистенция	Нежное, сочное, не пересушенное	Размягченное мясо, кусочки мяса теряют форму

Проанализировав данные по оценке органолептических показателей, определили, что использование медового маринада дает ряд преимуществ: возможность сделать необычный «глазированный» шашлык; способность придать мясу птице неповторимые органолептические качества, сделав его нежным и сочным, но в то же время не снабдив резким привкусом уксуса и других подобных продуктов; получить продукт с новым уникальным вкусом - не сладким, а каким-то особенным пикантным. Недостатком является то, что при термической обработке целебные свойства меда утрачиваются. Взамен мясо приобретет незабываемый выраженный медовый аромат, куриное филе насыщается новыми вкусовыми нотками. Таким образом, в ходе работы была разработана рецептура и технология производства нового вида продукта «Шашлык из мяса птицы в медовом маринаде», произведен расчет пищевой и энергетической ценности продукта, разработаны Технические условия и Технологическая инструкция. Предполагается, что разработка нового продукта позволит не только расширить ассортимент, но и предложить потребителю новый пикантный вкус, с улучшенными качественными показателями. На следующем этапе работы

планируется рассчитать экономическую эффективность и предложить продукт к внедрению в производство.

Список литературы:

1. Гоноцкий В. А. Полуфабрикаты из мяса птицы / В. А. Гоноцкий, Л. П. Федина // Мясная индустрия, 2010. - № 4. - С. 24-27.