

ОТРАБОТКА КОМПОНЕНТНОГО СОСТАВА ФАРША КУРИНО-ПЕЧЁНОЧНОГО С ОВОЩАМИ

Лазарева В. С., Лаптева Н.Г.

Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого

Великий Новгород, Россия

WORKING OUT THE COMPONENT COMPOSITION OF MINCED CHICKEN AND LIVER WITH VEGETABLES

Lazareva V.S., Lapteva N.G.

Yaroslav-the-Wise Novgorod State University

Velikiy Novgorod, Russia

Мясные продукты являются одним из важнейших элементов в питания человека. В них содержится полноценные легкоусвояемые белки и животные жиры, биологически активные вещества, микроэлементы и витамины. Для увеличения выпуска мяса и мясопродуктов ежегодно происходит большая работа по повышению качества и обновлению ассортимента [1].

Одним из популярных полуфабрикатов в нашей стране является фарш. Существует множество разновидностей как общедоступных, так и более дорогих продуктов [2]. При добавлении различных специй или приправ блюда из куриного фарша обретут дополнительную остроту и неповторимый аромат. Куриный фарш высокого качества является источником легко усваиваемого белка, хитина, витаминов группы В, К, РР и Е, микроэлементов: железо, кальций и т.д.

Предприятие ООО «Новгородский бекон» является крупным производством по изготовлению куриных полуфабрикатов, в число которых входит фарш. Для изготовления нового продукта для этого предприятия было решено взять за основу такие компоненты, как печень куриная и мелкокусковое филе. При разделке куриной грудки на филе остается мелкокусковое филе высокого качества, без посторонних включений и костных остатков. Также на линии по переработке куриной печени остается значительное количество продукта, не поступающее на прилавки магазинов, но при этом имеет отличное качества и соответствует всем нормам. Было решено разработать новый продукт для сокращения потерь и расширения ассортимента производства. В качестве дополнительных компонентов использовали сушёные морковь и лук, а также соль пищевую и перец чёрный молотый.

Для отработки компонентного состава фарша «Курино-печёночного с овощами» было разработано две рецептуры с различным соотношением мясного сырья и проведена их

органолептическая и физико-химическая экспертиза. В образце 1 соотношение куриного филе и печени составляло 1 : 1, а во втором образце – 2 : 1. При этом количество моркови и лука было одинаковым и составило 6 и 4 % соответственно.

По органолептическим показателям можно сказать, что оба образца отвечают всем нормам (табл. 1.)

Таблица 1 – Результаты органолептической оценки опытных образцов

Наименование показателя	Характеристика показателя	
	Образец 1	Образец 2
Внешний вид	Тонкоизмельченная пастообразная масса, с равномерным распределением сухих овощей и специй	
Консистенция	Вязкая	Вязкая
Цвет	Тёмно красный	Светло красный
Запах	Свойственный свежему мясу и субпродуктам с ароматом пряностей	

Были проведены исследования технологических свойств фарша – влажность и влагоудерживающая способность. Результаты представлены в табл. 2.

Таблица 2 – Результаты оценки технологических свойств опытных образцов

Наименование показателя	Характеристика показателя	
	Образец 1	Образец 2
Содержание влаги, %	55,78±0,40	60,63±0,76
Влагоудерживающая способность, %	0,95±0	0,91±0

Проанализировав физико-химические показатели фарша котлетного «Курино-печёночный с овощами» можно сказать, что отличия между двумя образцами незначительные. При этом увеличение количества субпродуктов позволит получить продукт с более низкой себестоимостью.

Список литературы:

1. Булычев И.Н. Ассортимент: расширение, актуальность, новые подходы // Мясная Индустрия. - 2011.- № 9.- 17 с.
2. Климов А.К. Новые подходы и решения.// Мясная индустрия. – 2011.- № 8. - С. 48-50.