

УДК 637.5 : 664.8/9

Багаев Айназ Айратович

Фархутдинов Камил Динарович

ВЛИЯНИЕ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВЫХОД И КАЧЕСТВО ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Ключевые слова: мясо, качество, процессы, проблемы, состав, характеристика

Keywords: meat, quality, processes, problems, composition, characteristics.

Введение. Качество мяса обычно определяется композиционным качеством и такими факторами как: вкусовые качества, внешний вид, запах, твердость, сочность и мягкость.

Очевидно, что качество готовой продукции определяется составом и свойствами используемого сырья, его технологической обработкой. В то же время на разных этапах мясного производства, в понятие качества сырья вкладывается разный смысл, и оно осуществляется с использованием не инструментальных, а субъективных показателей.

Однако большинство этих показателей технологичны и неопределенны: соотношение мышечной, жировой и соединительной тканей, pH сырья, органолептические показатели (цвет, запах, вкус, консистенция, внешний вид) и др.

В зависимости от видовых особенностей, химический состава и свойств, мясопродукты различны. Свинина обладает более нежной консистенцией, высоким содержанием жировой ткани, специфическим приятным ароматом и вкусом. В связи с этим промышленное значение свинины определяется как содержанием мышечной, так и жировой ткани. Говядина представлена более грубыми мышечными волокнами, имеет яркий цвет, содержит меньше экстрактивных веществ тугоплавкого жира; производственная ценность говядины заключается в наличии водорастворимых и солерастворимых белков. Мясо птицы в качестве сырья может быть хорошим дешевым белковым наполнителем.

Одним из основных показателей качества мясного сырья является его водоудерживающая способность.

Производство мясных продуктов включает в себя те процессы, которые подготавливают продукт к употреблению и повышают стабильность, улучшают текстуру, цвет и внешний вид различных мясных изделий. Различные процессы используются в зависимости от желаемого результата. Часто используются различные ферментативные агенты и другие добавки.

Красители: в мясном производстве, для того чтобы сделать продукты ярко красными, часто используют краситель глутамат натрия.

Консерванты: сорбат калия, органические кислоты, низин (из низина), лактат натрия и другие широко используемые консерванты в мясе. В последнее время было высказано предположение, что наилучшая постановка комбинированного действия нескольких консервантов, таких как низин, ингибирующий грамположительные бактерии, грамотрицательные бактерии лактата натрия.

Антиоксиданты: многие типы антиоксидантов, естественно происходящих, таких как витамин С, Витамин Е.

Загуститель: загустители, каррагинан и агар обладают уникальной твердостью, что является важной причиной того, что каррагинан имеет широкий спектр применения. Каррагинан при добавлении в мясные продукты, обеспечивает полную желатинизацию, образуя огромную сетевую структуру, способную удерживать продукты в большом количестве, таким образом увеличивая цену на продукцию.

Эмульгатор: Эмульгаторы предназначены для использования в мясоперерабатывающей промышленности при производстве: вареных колбасных изделий, сосисок, сарделек, паштетов, ливерных колбас, мясных хлебов, консервов, реструктурированных ветчин, рубленых полуфабрикатов с применением зажиренного сырья и субпродуктов I категории.

Свойства:

- Создают более стойкую Водно-Белково-Жировую Эмульсию (БЖЭ);
- Предотвращают отделение жира в процессе приготовления фарша;
- Предотвращают образование бульонно-жировых отеков в готовой продукции;
- Устраняют привкус жира;
- Обеспечивают стабильное качество выпускаемой продукции;
- Способствуют снижению себестоимости готового изделия.

Выводы. Таким образом, спрос на мясо и мясопродукты растет и продажа мяса строится на высокой степени доверия со стороны клиента. Поэтому очень важно, чтобы производство продукции соответствовало самым высоким стандартам качества с непрерывным развитием мясной промышленности, увеличивается и требования к пищевым добавкам, которые также способствовали постоянному улучшению обновлению пищевых добавок. Консерванты мясной промышленности стали более эффективными, естественными, биологически направленными.

В настоящее время качество мяса оценивается путем визуальной оценки определенных характеристик туши, таких как мраморность (внутримышечный жир), цвет мышц и зрелость скелета. Хотя визуальный метод оценки служит мясной промышленности уже много лет, субъективная оценка приводит к некоторым существенным внутренним недостаткам, а именно несоответствиям и вариациям результатов, несмотря на то, что грейдеры профессионально подготовлены. Это серьезно ограничило возможности мясной промышленности по обеспечению потребителей

продукцией стабильного качества, а впоследствии и ее конкурентоспособности.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Аскарлов, В.В. Мясная промышленность: учебник / В.В. Аскарлов.- Москва: Издательство Юрайт, 2018. - С. 5.
2. Байков, С.В. Мясная промышленность 21 века: учебник / под ред. С.Н. Балабанова. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 789 с.
3. Виремчук, Е.Д. Технология производства продукции из животного сырья: учебник / Е.Д. Виремчук [и др.]. – Москва: 2018.
4. Синяев, Р.Г. Основы мясной промышленности: учебное пособие / Р.Г. Синяев. –Санкт-Петербург.: Издательство «Лань», 2017. — 268 с.
5. Хромина, В.А. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов: На примере сельскохозяйственных предприятий Курской области: Автореферат дис. ... канд. с.х. наук. Москва, 2018. - 31 с.

Сведения об авторах:

1. Багаев Айназ Айратович – студент очной формы обучения кафедры «Пчеловодства, частной зоотехнии и разведения животных» ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, г. Уфа, ул. 50-летия Октября, 34, Тел. 89870464234 E-mail: ainaz.bagaev@mail.ru

2. Фархутдинов Камил Динарович – кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры «Пчеловодства, частной зоотехнии и разведения животных» ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, г. Уфа, ул. 50-летия Октября. E-mail: farkam1@mail.ru

Аннотация: Обеспечение качества мясной промышленности.

Abstract: Ensuring the quality of the meat industry.