

Научная статья
УДК 637.523
EDN HMNELY

Разработка рецептов деликатесных продуктов из мяса марала

Ксения Андреевна Геращенко¹, старший преподаватель
Научный руководитель – Надежда Александровна Величко², доктор
технических наук, профессор

^{1,2}Красноярский государственный аграрный университет, Красноярский край,
Красноярск, Россия

¹Sutuqina@mail.ru, ²vena@kgau.ru

Аннотация. Разработаны рецептуры деликатесных продуктов (ветчин) из мяса марала. Определено соотношение ингредиентного состава купат обеспечивающие наилучшие качественные характеристики и разработан функциональный продукт для систематического употребления населением. В готовых изделиях определены органолептические показатели, свидетельствующие о высоком качестве произведённого продукта. Приведены данные дегустационной оценки полученных продуктов.

Ключевые слова: рецептуры, мясо марала, деликатесные продукты, ветчины, органолептические показатели качества.

Для цитирования: Геращенко К. А. Разработка рецептур деликатесных продуктов из мяса марала // Актуальные исследования молодых ученых – результаты и перспективы : материалы науч.-практ. конф. (Благовещенск, 8 февраля 2024 г.). Благовещенск : Дальневосточный ГАУ, 2024. С. 362–366.

Development of recipes for delicatessen products from maral meat

Ksenia A. Gerashchenko¹, Senior lecturer
Scientific supervisor – Nadezhda A. Velichko², Doctor of Technical Sciences,
Professor

^{1,2}Krasnoyarsk State Agrarian University, Krasnoyarsk region, Krasnoyarsk,
Russia

¹Sutuqina@mail.ru, ²vena@kgau.ru

Abstract. The article presents the developed recipes of delicatessen products from maral meat, the data of the tasting evaluation of the products obtained are carried out.

Keywords: formulations, maral meat, delicatessen products, organoleptic quality indicators.

For citation: Gerashchenko K. A. Razrabotka retseptur delikatesnykh produktov iz myasa marala [Development of recipes for delicatessen products from

maral meat]. *Aktual'nye issledovaniya molodykh uchenykh – rezul'taty i perspektivy : materialy nauch.-prakt. konf. (Blagoveshchensk, 8 fevralya 2024 g.)*. Blagoveshchensk, Dal'nevostochnyy GAU, 2024, pp. 362–366. (in Russ.).

Интерес на потребительском рынке сегодня представляет продукция, содержащая минимальное количество жира и сбалансированная по компонентному составу. Таким требованиям удовлетворяет мясо марала по сравнению с другими традиционными видами. В последнее время мясо оленя и марала и продукты на его основе становятся все более востребованными благодаря в нем пониженному содержанию жира и холестерина [1].

Увеличение объемов производства мяса требует от мясоперерабатывающих предприятий усовершенствования и внедрения новых рецептурных составов мясных продуктов и технологий. Для расширения ассортимента мясной продукции производители используют нетрадиционные виды мясного сырья, позволяющие получать новые для потребителя продукты. Следовательно, использование мяса марала является перспективным и особенно значимым аспектом. Высокая пищевая ценность продукции из мяса марала, позволит обеспечить население страны высококачественными продуктами питания.

Ветчина – один из любимых многими продукт. Это продукт из кусков бескостного мяса, подвергнутый посолу с использованием массирования, созреванию и варке с целью создания монолитной структуры и упругой консистенции в готовом продукте [2].

Ветчину из мяса марала готовили по традиционной технологии: приемка сырья; дефростация; обвалка и жиловка; измельчение; массирование; созрев; перемешивание с крахмалом; формовка; осадка; термическая обработка; хранение и упаковка. При проведении исследование использовалась легко съёмная, искусственная белковая оболочка «Белкозин», диаметром 65 мм. Данная оболочка превосходит натуральную оболочку по эластичности, прочности, бактериальной чистоте, обеспечивает стабильность диаметра, является паро-, газопроницаемой, а пониженная адгезия к фаршу, позволяет

легко снять ее с колбасного батона. Разработанные рецептуры деликатесных продуктов (ветчина) из мяса марала представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Рецептуры деликатесных продуктов из мяса марала

Наименование ингредиентов	Количество, кг	
	Образец 1	Образец 2
	Ветчина из мяса марала с паприкой	Ветчина из мяса марала с Сибирскими ягодами
Мясо марала мякоть	90,0	90,0
Шпик	10,0	10,0
Итого мясного сырья	100,0	100,0
Специи и добавки		
Комплексная пищевая добавка (Фосфаты, стабилизатор, соль, сахар, декстроза)	4,0	4,0
Перец черный молотый	0,16	0,16
Соль пищевая поваренная	1,35	1,35
Нитритно посолочная смесь	1,25	1,25
Паприка красная копченая	0,30	–
Сибирские ягоды (брусника и клюква сушеные)	–	6,0
Вода	50,0	50,0
Итого специй и добавок	57,06	62,76

В разработанных деликатесных продуктах (ветчинах) из мяса марала определили органолептические показатели, в соответствии с ГОСТ 9959-2015 «Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки» (рис. 1).

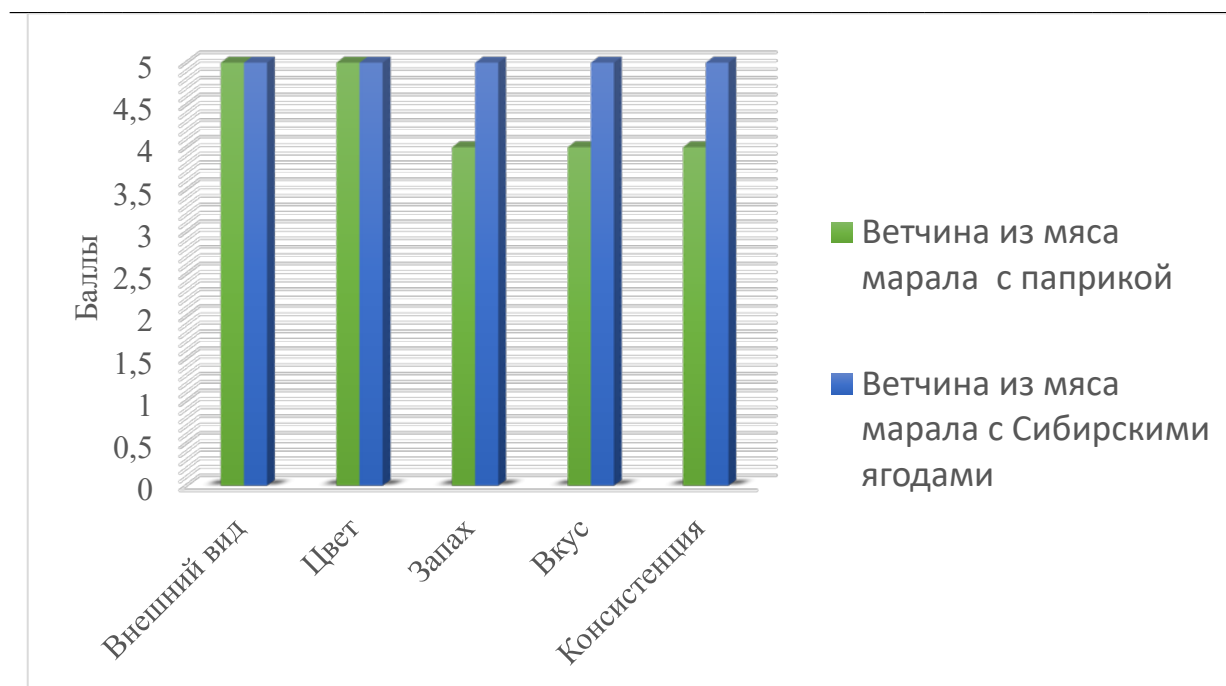


Рисунок 1 – Диаграмма органолептических показателей деликатесных продуктах (ветчины) из мяса марала

Дегустационная оценка показала, что все разработанные продукты имеют хорошие органолептические показатели. С небольшим преимуществом лидировал образец № 2 «Ветчина из мяса марала с Сибирскими ягодами».

Вывод. Разработанные ветчины из мяса марала позволяют расширить ассортимент деликатесной продукции. А также, за счет использования мяса марала способны удовлетворить потребность организма в белке и снизить калорийность продукции.

Список источников

1. Княжеченко, О. А. Ветчина вареная реструктурированная из мяса кролика // Смотр-конкурс научных, конструкторских и технологических работ студентов Волгоградского государственного технического университета : Тезисы докладов, (Волгоград, 16–20 апреля 2018 г.). Волгоград: Волгоградский государственный технический университет, 2018. С. 221.

2. Самченко О. Н. Использование мяса диких животных в технологии мясных изделий // Наука и современность. 2013. № 24. С. 220–224.

References

1. Knyazhechenko, O. A. Vetchina varenaya restrukturirovannaya iz myasa krolika [Restructured boiled ham from rabbit meat]. *Smotr-konkurs nauchnykh, konstruktorskikh i tekhnologicheskikh работ studentov Volgogradskogo gosudarstvennogo tekhnicheskogo universiteta : Tezisy dokladov, (Volgograd, 16–20 aprelya 2018 g.)*. Volgograd, Volgogradskiy gosudarstvennyy tekhnicheskii universitet, 2018, pp.221. (in Russ.).

2. Samchenko O. N. Ispol'zovanie myasa dikikh zivotnykh v tekhnologii myasnykh izdeliy [Use of wild animal meat in the technology of meat products]. *Nauka i sovremennost'*. 2013;24:220–224. (in Russ.).

© Геращенко К. А., 2024

Статья поступила в редакцию 26.01.2024; одобрена после рецензирования 14.02.2024; принята к публикации 06.03.2024.

The article was submitted 26.01.2024; approved after reviewing 14.02.2024; accepted for publication 14.02.2024.