

С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің 60 жылдығына арналған «Сейфуллин оқулары– 13: дәстүрлерді сақтай отырып, болашақты құру» атты Республикалық ғылыми-теориялық конференциясының материалдары = Материалы Республиканской научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения – 13: сохраняя традиции, создавая будущее», посвященная 60-летию Казахского агротехнического университета имени С.Сейфуллина. - 2017. - Т.1, Ч.2. - С.256-258

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ОБОГАЩЕНИЯ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Байтукенова Ш.Б., Газизова Г.Н.

В настоящее время, когда рост потребительских запросов положительно влияет на расширение ассортимента продуктов быстрого приготовления, они становятся более качественными, постепенно отходя от «ненатуральности», их вкус совершенствуется. Такой процесс вполне предсказуем, ведь у товаров этой категории есть серьезные конкуренты – пища домашнего приготовления и широкий ассортимент блюд. Чтобы выиграть в борьбе за потенциального потребителя, современный продукт быстрого приготовления должен обладать свойствами домашней пищи, но при этом превосходить ее по скорости приготовления и удобству использования.

Сейчас рынок рубленых полуфабрикатов представляет широкий ассортимент продукции, способный удовлетворить потребности населения. В современном обществе наметилась тенденция к повышению интереса покупателей к полуфабрикатам высокой степени готовности, в группу которых входят пельмени, чему способствует рост культуры производства и потребления. Замороженные пельмени производятся в огромном ассортименте, и являются одним из самых востребованных видов мясной продукции на рынке мясной заморозки [1].

Пельмени – давно любимое блюдо почти всех казахстанцев, их едят около 80% жителей страны.

В продаже имеется большой ассортимент пельменей, изготовленных по разнообразным рецептурам. Замороженные пельмени производятся из говядины, свинины, баранины, конины в различных пропорциях.

Научной основой современной стратегии производства пищи является изыскание новых ресурсов, обеспечивающих оптимальные для организма соотношения химических компонентов.

Основной момент этой проблемы – поиск новых источников белка и витаминов. Всем известно, что белок – это жизненно необходимый строительный материал для организма человека. Источники пищевого белка на основе растений имеют высокую биологическую ценность благодаря содержанию белковых веществ, относительно хорошей усвояемости и питательным свойствам, а также низкому содержанию жира. Представляются

широкие возможности для целенаправленного использования растительных белков качестве добавок при производстве мясопродуктов и как основного компонента комбинированных изделий.

Рост производства комбинированных продуктов во многих странах мира связан не только с экономией животного сырья, но и рациональным использованием белкового растительного сырья.

Существующая в настоящее время новая идеология в области белка заключается в производстве комбинированных мясопродуктов на основе мяса и растительного белкового сырья, полученного из различных источников, при условии взаимообогащения их составов, сочетания функционально-технологических свойств, повышения биологической ценности, улучшения органолептических показателей готовой продукции, снижения ее себестоимости. Обеспечения населения качественными продуктами питания в достаточном объеме будет способствовать улучшению структуры питания населения в целом. Внесение в мясной фарш сырья растительного происхождения можно рассматривать как один из способов получения высококачественных мясных продуктов с регулируемыми свойствами [2,3].

Целью настоящего исследования явилась возможность обогащения пельменного фарша сырьем растительного происхождения, изучены основные функционально-технологические свойства комбинированного мясного фарша.

Разработаны рецептуры пельменей, обогащенных растительным сырьем, проведена сравнительная оценка качества пельменей. В качестве растительного сырья использовали гречневую муку, которую вносили в мясной фарш в количестве от 5% до 30% взамен мясной части.

Использование гречневой муки при производстве полуфабрикатов в качестве загустителя и стабилизатора давно известно и широко распространено за рубежом. Она не только великолепно заменяет нативные и химически модифицированные крахмалы, концентраты и изоляты соевых белков и их модифицированные препараты, происходящее ее по стоимости, но и увеличивает выход готовых изделий, сокращает термопотери и не изменяет содержание белка в конечном продукте, придавая изделиям приятный вкус и внешний вид.

В результате проведенных исследований функционально – технологический свойств установлено, что при внесении 15% гречневой муки происходит возрастание влагоудерживающей, жирудерживающей способности и рН.

Задачей исследований являлась сравнительная органолептическая оценка пельменей и выявление возможных различий конкретных показателей качеств. Для подтверждения оптимального количества внесения растительного компонента проводили сравнительную органолептическую оценку комбинированных фаршей путем дегустации прошедших тепловую обработку пельменей. Органолептическую оценку шести образцов

полученных по разработанным рецептурам, проводили по пятибалльной шкале.

С этой целью были разработаны дегустационные листы, которые были представлены членам дегустационной комиссии. Заполненные дегустационные листы были обработаны, и зафиксировано общее мнение дегустаторов по отдельным образцам.

Производство комбинированных мясопродуктов на основе мяса и растительного белкового сырья, ведет к взаимообогащению их составов, сочетанию функционально-технологических свойств, повышению биологической ценности, улучшению органолептических показателей готовой продукции и снижению ее себестоимости.

Список литературы

1 Коновалов, К. Л. Растительные пищевые композиты для производства комбинированных продуктов / К. Л. Коновалов, М. Т. Шульбаева // Пищевая промышленность. – 2008. - №7. – С. 8-10.

2 Антипова, Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. – М.: Колос, 2001.

3 D.K. Balev, N.S. Nenov, S.G. Dragoev, K.P.Vassilev, D.B. Vlahova-Vangelova, S.B. Baytukenova, F. Haripovna Smolnikova. Comparison of the Effect of New Spice Freon Extracts Towards Ground Spices and Antioxidants for Improving the Quality of Bulgarian-Type Dry-Cured Sausage // Polish Journal Food and Nutrition Sciences, 2017, Vol. 67, No. 1, pp. 59-66. DOI: 10.1515/pjfn-2016-0021.