

«Сейфуллин оқулары – 16: Жаңа формациядағы жастар ғылыми-Қазақстанның болашағы» атты халықаралық ғылыми-теориялық конференциясының материалдары =Материалы Международной научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения – 16: Молодежная наука, новой формации - будущее Казахстана. - 2020. - Т.1, Ч.1 - С.306-307

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНОГО ДЕЛИКАТЕСА ИЗ МЯСА КОЗ

Амелина Л.А., Машанова Н.С.

В современных условиях приобретает актуальность и пользуется повышенным спросом, как у городского, так и у сельского населения использование мяса коз. Основным преимуществом этого животного является неприхотливость к пище и уходу. В пределах казахстанского рынка козлятина является нетрадиционным сырьем, ее доля составляет 2,9%. Значительно возрос спрос на высококачественное нежирное мясо диетического направления, обладающее приятным вкусом, нежностью и сочностью. Эти свойства характерны для мяса коз [1].

Козлятину можно отнести к богатому источнику витаминов группы В, пантотеновой, парааминобензойной и фолиевой кислот, холина. Необходимо отметить, что одним из главных достоинств этого мяса является гипоаллергенность, что позволяет предположить перспективность её использования в производстве продуктов детского питания. Что не мало важно - эти животные не болеют очень серьезными болезнями – туберкулезом и бруцеллезом, которым очень часто болеют коровы. Содержание холестерина в нем меньше, чем в говядине или свинине [2].

Химические показатели и пищевая ценность мяса козлят в зависимости от породы колеблются в следующих пределах: влага 73,4-74,5%; жир 3,36-4,04%; белок 22,07-20,18%; зола 1,18-1,2%. Белковокачественный показатель в различных породах составил 3,84-4,34. Мясо козлят отличается высокой пищевой ценностью соотношением насыщенных и ненасыщенных жирных кислот: омега 6: омега 3. В возрасте 6 месяцев данный показатель составил 6,23, что позволяет отнести козлятину к категории диетических продуктов, оптимальных для детского питания. В составе внутримышечного жира мяса козлят содержится большое количество ненасыщенных жирных кислот. По сумме ПНЖК козлятина превосходит говядину. В козлятине этот показатель составил 3,7-3,84%. В настоящее время ассортимент мелкокусковой деликатесной продукции из козлятины практически не разработан [3].

Технической задачей данного изобретения является повысить ассортимент продукции, получаемой из мяса коз. Для производства рубленых деликатесных изделий рекомендовано использовать среднюю часть туши, характеризующуюся высоким содержанием коллагена. По нормативным требованиям мясоперерабатывающей промышленности выход

туши овец и коз средней упитанности должен составлять 46,1%, а внутреннего жира – не менее 3%.

При производстве деликатеса выделяют сырьё, производят посол, выдержку в маринаде, включающую различные компоненты, термическую обработку, охлаждение до достижения температуры внутри изделия 8°C.

Способ обеспечивает получение продукта, обладающего профилактическими свойствами, так как имеет пониженное содержание жира и включает биологические активные вещества.

Можно сделать вывод, что мясо коз богато полезными свойствами, которые делают продукт действительно ценным. Стойкость к серьезным болезням уменьшают риск с заражению. А неприхотливость животных к погодным условиям позволяют получать мясо круглый год.

Список литературы

1. Y.M. Uzakov, Mira S. Serikkaisai, Dessislava B. Vlahova-Vangelova, Stefan G. Dragoev, Effect of Dry Goji Berry and Pumpkin Powder on Quality of Cooked and Smoked Beef with Reduced Nitrite Content, Advance Journal of Food Science and Technology, 2014.

2. К. Ж. Амирханов Комплексное использование мясного и растительного сырья в производстве формованного мясопродукта Вестник АГАУ 2009. № 11(61). С. 76-80;

3. Разработка технологии производства мясных продуктов из нетрадиционного регионального сырья, Инербаева А.Т., Редакция журнала "Достижения науки и техники АПК". - Москва. – 2014. - 65-67 с.