



УДК 637.544

СОСИСКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ — ВКУСНО И ПОЛЕЗНО!

Сивелькаева Т.Б., директор направления «Птицепереработка»

Сироткина Ю.В., ведущий специалист направления «Птицепереработка»

ООО «Группа Компаний ПТИ»

Аннотация: Специалисты ГК «ПТИ» предлагают новые рецептуры сосисок из мяса птицы.

Summary: The specialists of GC PTI provide new recipes sausages from poultry meat.

Ключевые слова: мясо птицы, кожа куриная, производство сосисок.

Key Words: poultry meat, hen skin, production of sausages.

Сосиски в том виде, в каком мы их привыкли употреблять, появились не так давно — всего пару столетий назад. Их создателем считается мясник Иоганн Ланер из Баварии. В Советском Союзе производство сосисок началось в 1936 г., и они пришлись потребителям по вкусу. В венских сосисках впервые использовали смесь говядины и свинины, а сейчас во многие виды стали добавлять и мясо птицы или полностью производить сосиски из такого сырья. Мясо птицы стоит гораздо дешевле, чем свинина или говядина. Но меньшая стоимость абсолютно не умаляет вкусовые, потребительские и полезные свойства продукта. В современном мире важно и такое свойство, как низкий уровень калорийности. Соответственно продукция из мяса птицы идеально подходит для людей, придерживающихся здорового и сбалансированного меню питания, так как содержит в своем составе меньшее количество жира и холестерина.

Стоит отметить, что производством колбасы и сосисок из мяса птицы в первую очередь занимаются непосредственно птицеперерабатывающие предприятия, которые выращивают птицу в промышленных масштабах. Перед производителями стоит задача производства вкусной и полезной продукции, в которой учтены все характерные особенности данного вида мяса. Мясо птицы отличается более нежной консистенцией и имеет менее плотную структуру, чем, например, свинина или говядина. Также стоит отметить, что колбасы из мяса птицы выделяются своими слабо выраженными запахом и ароматом, по-

этому в процессе производства продукта используют различные специи, пряности, а также пищевые добавки, способные влиять на вкус готового колбасного изделия.

Специалисты ООО «Группы Компаний ПТИ» всегда готовы предложить новые виды и интересные идеи сосисок из мяса птицы.

Сосиски «Нежные»

Отличительная особенность этого продукта — кусочки сливочного масла: при раскусывании горячее сливочное масло усиливает сочность и насыщенный сливочный вкус. Структура очень упругая и кусаемая (рис. 1).

Для приготовления фарша производится единовременная загрузка всех рецептурных компонентов в куттер, кроме части сливочного мас-

ла. Для придания рисунка продукту масло загружается на последнем этапе куттерования. В этом случае кусочки масла достигают размера 3–5 мм. Рецепт сосисок «Нежных» приведена в таблице 1.

20 кг куриной кожи + 18 кг сливочного масла в рецептуре — замена жирного свиного сырья и повышение сочности! Стоит отметить, что полученный продукт не имеет привкуса куриной кожи благодаря действию специй и экстрактов.



Рис. 1. Сосиски «Нежные»

Таблица 1

Рецептура сосисок «Нежных»	
Сырье и ингредиенты, кг	
Мясо ручной обвалки	22
Филе грудки	35
Кожа куриная	20
Масло сливочное в эмульсию	12
Масло сливочное для рисунка	6
Эмульгатор-стабилизатор «Румикс ЭМ4»	1
Молоко сухое обезжиренное	1,5
Крахмал картофельный	2,5
Итого основного сырья	100
Пряности и материалы, кг на 100 кг сырья	
Соль	2,35
Нитрит натрия	0,01
Краситель «Неолин ДР»	0,2
Смесь пряно-ароматическая «Оптиспайс Сосиски традиционные люкс»	1,4
Экстракт «Рондаспайс-Кориандр»	0,3
Пшеничное волокно «Камецель ФВ 200»	0,25
Ароматизатор «Ронда Арома «ПА Говядина Гриль ID/P»	0,3
Вода	35

**РУБЛЕМ УДАРЯЯ
ПО ЦЕНАМ
ПРОТИВНЫМ,
ОТЕЧЕСТВО
ДЕЛАЕМ
КРЕПКИМ
И СИЛЬНЫМ!**



ГК ПТИ – российский производитель функциональных и пряно-ароматических смесей, клетчатки, животного белка и текстуратов. Со своим партнером, компанией Фрутаром, мы привлекаем лучшие исследовательские ресурсы из Европы, Израиля и США для разработки и производства новых продуктов. Эти продукты предназначены для производства в России и для претворения в жизнь программы импортозамещения. Являясь лидером рынка, мы создаем нашим клиентам наилучшие условия для работы, оказываем квалифицированную технологическую поддержку, нормативное и информационное сопровождение. Нам доверяют ведущие предприятия России и стран СНГ и многие годы мы делаем все, чтобы оправдывать доверие наших клиентов изо дня в день.

Компания ПТИ – ваш надежный партнер www.protein.ru +7 (495) 786-85-65



Рис. 2. Сосиски «Со сметаной и укропом»



Рис. 3. Сосиски «Филейные»



Рис. 4. Сосиски в маринаде

Таблица 2

Рецептура сосисок «Со сметаной и укропом»	
Сырье и ингредиенты, кг	
Филе грудки	25
МПМО птицы	20
Кожа куриная	10
Мясо ручной обвалки	15
Шпик боковой	15
Сметана 20%-ной жирности	6
Функциональная смесь на основе молочного белка «Протелак L»	1
Вода	8
Итого основного сырья	100
Пряности и материалы, кг на 100 кг сырья	
Соль	2,1
Нитрит натрия	0,01
Краситель «Неолин ДВ1»	0,18
Эмульгатор-стабилизатор «Митпро 2400»	1,3
Смесь пряно-ароматическая «Оптиспайс Люкс 10»	1,5
Фосфат «Куравис УН»	0,4
Вода	20

Сосиски «Со сметаной и укропом»

Вкус сметанный и сливочно-укропный, летний, приятный, усиливается при разогреве. Нежно-розовый цвет свидетельствует о наличии сметаны в рецептуре, укроп виден сквозь оболочку, тем самым возбуждая аппетит. Консистенция сочная, в меру упругая. Так можно охарактеризовать сосиски «Со сметаной и укропом» (рис. 2).

Особенности процесса приготовления фарша (табл. 2):

Первый этап: филе грудки, МПМО, мясо ручной обвалки, кожа куриная, соль, нитрит, фосфат, краситель, «Протелак L» и вода для его гидратации, $\frac{2}{3}$ всей технологической влаги куттеруют до 0°C;

2-й этап: шпик, сметана, специи, «Митпро 2400», $\frac{1}{3}$ влаги куттеруют до 10–12°C.

Сосиски «Филейные»

Основу сосисок составляет филе грудки. Нитрит в рецептуре отсутствует, поэтому продукту можно придать любой желаемый цвет, например, привычный розовый, бе-

лый или рыжий/папричный.

Структура очень упругая, вкус достойного и доро-

гого продукта премиум-сегмента. Хорошо будут смотреться такие сосиски разного цвета, упакованные вместе (рис. 3).

Рецептура приведена в таблице 3.

Для приготовления фарша сырье, соль, «Инжектал 2535», соевый изолят, специи и $\frac{1}{3}$ воды куттеруют до однородной системы. Затем добавляют оставшуюся воду, крахмал и продолжают куттерование до температуры 10–12°C (табл. 3).

Сосиски в маринаде

Будут особенно хороши для продаж в весенне-летний, «шашлычный», сезон (рис. 4). Для такого вида продукции необязательно привязываться к какой-то определенной рецептуре. Рекомендуется снизить в рецептуре дозировку пряно-ароматической смеси на 30%, так как к ней будет добавляться маринад, и исключить нитрит натрия. Готовые сосиски, с предварительно снятой оболочкой, перемешиваются с маринадом в дозировке 6–10% и упаковываются по 6–8 шт. в вакуумную термостойкую

Таблица 3

Рецептура сосисок «Филейных»	
Сырье и ингредиенты, кг	
Филе грудки	40,0
Кожа куриная	60,0
Итого основного сырья	100,0
Пряности и материалы, кг на 100 кг сырья	
Соль	3,0
Краситель «Неолин ДВ»	0,4
Изолят соевого белка Pro-Vo 500 U	2,6
Смесь многофункциональная «Инжектал 2535»	2,0
Крахмал картофельный	4,0
Смесь пряно-ароматическая «Оптиспайс Люкс 14»	1,0
Ароматизатор «Ронда Арома ПА «Сыр ID/P»	1,0
Вода	55,0

пленку. Необходимо подвергнуть сосиски в маринаде вторичной термобработке. Продукцию, упакованную в пакеты, варят по стандартной программе сосисок в полиамидной оболочке, включая охлаждение.

Будет особенно вкусно, если их приготовить на открытом огне. Но получится не менее вкусно, если разогреть их в микроволновой печи 2–3 мин, предварительно сделав надрез пакета или в кипящей воде, не вскрывая упаковки, также в течение 2–3 мин.

Специалисты компании всегда открыты для сотрудничества с производителями и будут рады предоставить образцы используемых в рецептурах ингредиентов и провести выработку сосисок в условиях производства, а также поделиться опытом, предлагая не только готовые решения, но и оказывая консультации по вопросам, находящимся в их компетенции. Приведенные виды продукции уже заинтересовали многих производителей. □

Для контактов с авторами:
Сивелькаева Татьяна Борисовна
e-mail: t.sivelkaeva@protein.ru
Сироткина Юлия Владимировна
e-mail: y.sirotkina@protein.ru