

УДК 637.544.033

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Прянишников В.В., генеральный директор, канд. техн. наук,
профессор Саратовского государственного аграрного университета
ЗАО «Могунция-Интеррус»



В ЦЕНТРЕ ВНИМАНИЯ

Аннотация: В статье проанализирован рынок мяса птицы, приведены инновационные рецептуры консервов из мяса птицы, указаны сведения о разработанной нормативной документации.

Summary: In the article the poultry meat market is analyzed, innovative formulations are cited, data about developed normative documentation is stated.

Ключевые слова: мясо птицы, консервы, пищевые добавки, инновационные технологии.

Key Words: poultry meat, tinned foods, food additives, innovative technologies.

Объем производства в живой мас-се всех видов мяса (во всех категориях хозяйств) в России в I квартале 2010 года достиг 2236 тыс. т, что на 8,4% больше, чем за тот же период 2009 года. А мяса птицы — 893,4 тыс. т, т.е. на 14,6% больше, чем в 2009 году. Как видим, производство птицы растет опережающими темпами, при этом оно практически полностью перешло на индустриальную основу. В стране реализуются масштабные проекты. В связи с изменением экономической ситуации в России, в том числе и в мясной отрасли, определенным образом изменились подходы к переработке сырья на консервных предприятиях. Создано новое поколение консервированных продуктов на основе использования пищевых добавок, растительных белков, позволивших разнообразить потребительский рынок высококачественными консервами пониженной себестоимости с традиционными видами за счет замены мясного сырья [1].

Мясные консервы — это мясопродукты, герметически упакованные в металлические и стеклянные банки, подвергнутые воздействию высокой температуры для хранения в течение длительного периода. Энергетическая ценность консервов выше энергетической ценности мяса, так как в них нет костей, сухожилий, хрящей, но по вкусу и содержанию витаминов консервы уступают свежему мясу. Для организма человека мясные консервы являются важ-

ным источником жира и белковых веществ. Они обладают хорошей усвояемостью, потому что содержат незаменимые аминокислоты и их белки подготовлены к действию ферментных систем организма человека. Наибольшей энергетической ценностью обладают консервы с большим содержанием сухих веществ.

В качестве примера приведем рецептуры (табл.).

На сегодняшний день современные технологии мясопродуктов достигли нового уровня, позволяющего производить дешевые консервы без снижения их качественных показателей. Большую работу по разработке документации на консервы из мяса птицы систематически прово-

дит в ГНУ ВНИИПП лаборатория под руководством д-ра техн. наук В.А. Голноцкого, где, например, создана технология производства консервов из мяса цыплят, кур, уток, гусей, перепелов, индейки в собственном соку.

Ведущие фирмы, работающие на российском рынке птицы, также предлагают инновационные разработки. Так, компания «Могунция» разработала и утвердила в сотрудничестве с ВНИИ мясной промышленности технические условия на консервы мясные — консервы из мяса цыплят-бройлеров ТУ 9216-001-42463180-05.

Ассортимент технологических и вкусоароматических добавок «Могунции» очень широк (он насчитывает более 350 ингредиентов) и

Наименование сырья	Цыпленок тушеный «Гусарский»	Цыпленок тушеный «Сибирский»
Мясо цыплят-бройлеров с кожей в естественном соотношении	40,8	-
Мясо цыплят-бройлеров на кости, измельченное	-	51,8
Белок соевый текстурированный Сойтекс (или животный белок Миогель)	8	-
Арт. 5110 Пекельфит П Макси	1	3
Гумм-Гель каррагинан	-	0,2
Арт. 7270 Майстермикс П Пауэр	-	0,3
Лук свежий	3	-
Морковь свежая	-	2
Соль	1,2	1,2
Перец черный молотый	0,1	0,15
Перец душистый молотый	0,07	-
Лист лавровый	0,02	0,02
Арт. 7520 Глютетесса	0,3	-
Вода	45,51	41,33

применим ко всем группам мясных продуктов, в том числе и к консервам.

В новых видах тушенки предусмотрено совместное использование комплексного фосфатсодержащего средства арт. 5110 Пекельфит П Макси и каррагинанов серии Гумм-Гель, а также текстурированного соевого белка Сойтекс (производят из специально селекционированной, очищенной и обезжиренной генетически немодифицированной сои) или животного белка Миогель (концентрат соединительного белка).

С успехом применяют в консервах из мяса птицы пшеничную клетчатку Витацель [2]. Витацель WF 200 и WF 400 является экологически чистым продуктом третьего тысячелетия, позволяющим обогатить продукты питания нерастворимыми балластными веществами, которые обладают лечебно-профилактическими свойствами. Она обладает высокой влаго- и жирудерживающей способностью в соотношении до 1:7:4, имеет нейтральный вкус и запах. Использование Витацели по-

зволяет предотвратить образование бульонножировых отеков в готовом продукте, улучшает консистенцию и сочность готового продукта.

Значительное удешевление готовых продуктов получается благодаря прямой замене мяса на растительный соевый белок, а также сильной композиции полифосфатов. В консервах набухший соевый текстурированный белок Сойтекс образует монолитную, однородную массу с мясом птицы. Применение каррагинанов также позволяет значительно снизить себестоимость готового продукта без ухудшения его органолептических показателей. Напротив, каррагинан является сильным загустителем в процессе термической обработки прочный гель. Желе имеет натуральный бульонный цвет, не происходит отделения несвязанной влаги. У продукта сохраняется вкус натурального тушеного мяса.

В ряде стран мира, а также в международной торговле, консервы из мяса птицы — динамично растущий и развивающийся сегмент. За последние

10 лет торговля консервами из мяса птицы выросла более чем в 3 раза. Очень популярны такие продукты и на рынках развивающихся стран, в Азии и Африке. К сожалению, в России все еще очень мало продвинутых брендов консервов из мяса птицы.

Консервы из мяса птицы, производимые по ТУ «Могунции», такие как цыпленок тушеный «Альпийский», цыпленок тушеный «Гусарский», цыпленок тушеный «Сибирский», пользуются спросом потребителей в различных регионах России. □

Литература

1. Мамиконян М.Л. Анализ и прогноз ситуации на мясном рынке России // Птица и птицепродукты. — 2010. — № 4. — С. 38–40.
2. Прянишников В.В. Пищевые волокна ВИТАЦЕЛЬ в мясной отрасли // «Мясная индустрия». — 2006. — № 9. — С. 43–45.

Для контактов с автором:

Прянишников

Вадим Валентинович

тел. 234- 0818

e-mail: vadim@moguntia.ru

Транспортные средства с системой кондиционирования воздуха кузова разработаны специально для перевозки суточных цыплят. Эксплуатационное расстояние перевозок до 3000км при широком диапазоне внешних температур от -40 С до +40 С Продуманная система обогрева, охлаждения и распределения воздуха обеспечивает гарантированные климатические условия для перевозки цыплят.

ООО "МИРтех"
(Производитель цыплатовозов).

Россия, Краснодар.
Тел.: +7 (861) 231 1005, +7 (918) 48 777 56
Эл. почта: ruslan-myrtech@yandex.ru.

Оборудование и транспортные средства для птицеводства и животноводства: цыплатовозы, бройлеровозы, пороссятвовозы, свиновозы, коневозы, кормовозы, ручные и автоматические весы, дозировщики, термометры, контейнеры и ящики.



В наших цыплатовозах Ваши цыплята могут отправляться в кругосветку