



УДК 637.54

## ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ПО ИННОВАЦИОННЫМ ТЕХНОЛОГИЯМ

**Старовойт Т.Ф.**, заместитель генерального директора

**Бабичева Е.В.**, коммерческий директор

**Прянишников В.В.**, директор, канд. техн. наук, профессор РАЕ

**Колыхалова В.В.**, ведущий менеджер

ООО «Могунция-Интеррус»

**Аннотация:** В статье рассмотрены новые добавки в продукты из мяса птицы. Представлены добавки для буженины, бастурмы и сырокопченых продуктов из мяса птицы, а также ягодные и фруктовые маринады. Описана новая технология производства колбасок без оболочки из мяса птицы.

**Abstract:** Novelties of additives for products from poultry are considered. Additives for buzhenina, pastrami and raw smoked products from poultry, berry and fruit marinades are presented. The new production technology of sausages without cover from poultry is noted.

**Ключевые слова:** мясо птицы, продукты из мяса птицы, сырокопченые колбасы, стартовые культуры, специи, безоболочные колбаски SKIND Easy®, маринады.

**Key Words:** poultry, products from poultry, raw smoked sausages, starting cultures, spices, cover-less sausages Skind Easy, marinades.

Мясо птицы можно считать универсальным продуктом. В настоящее время на прилавках в большом разнообразии представлено куриное мясо различных торговых марок. Все больше становится и готовых продуктов из курицы, индейки, утки. С недавних пор актуальными являются два главных направления использования такого сырья: замена части свинины или говядины в традиционных продуктах на курицу и изготовление продуктов из одной лишь птицы. Многие компании предлагают различные технологии и ингредиенты для производства современных продуктов из мяса птицы. Так, широко известная немецкая фирма *Moguntia*, уже около 25 лет работающая на российском рынке, предлагает уникальные и в то же время простые технологии производства таких продуктов. Рассмотрим некоторые из них. Они произведены с добавками *Moguntia*, созданными в последние несколько лет.

Весьма популярны сейчас **котлеты по-киевски «Экстра»**. Сочетание в них сметанно-сливочного препарата «Масло с травами фреш» (арт. 50201) с курицей просто великолепно! Масло перед добавлением в котлету окунают в этот препарат для придания продукту сливочного вкуса с небольшим количеством зелени укропа.

**Буженина из мяса птицы.** Буженина — это разновидность запеченно-

го, варено-запеченного или копчено-запеченного цельнокускового продукта, изготавливаемого из бескостного мяса без использования фиксаторов окраски (нитратов и нитритов). Многие привыкли к традиционной буженине — из

свинины. Мы же предлагаем простой рецепт буженины из курицы (табл. 1).

Буженину упаковывают в фольгу, в вакуумную упаковку или коллагеновую оболочку. Готовый продукт имеет форму шара, его масса — 400–600 г.



Рис. 1. Готовые продукты из птицы

Таблица 1

Буженина из курицы	
Наименование сырья, пряностей и материалов	Количество, кг
<b>Основное сырье</b>	
Мясо курицы с кожей (шаурма)	100
Добавки в рассол (первое массирование, 25%)	
Вода/лед	21,5
Средство для шприцевания «Кулинарос» (фосфатный препарат)	0,8
«Цертерлинг Пауэр» (цитратный препарат, арт. 7651)	2,0
Соль поваренная	1,2
<b>Созревание — один день</b>	
<b>Добавки (внести перед вторым массированием)</b>	
Крахмал	0,5
«Типро 601» (коллагеновый свиной белок)	0,5
«Домашняя» (смесь специй: чеснок, перец, кориандр, арт. 55592)	0,5
«Суперферм» (трансламиназа, арт. 50132)	0,1
«Гриль унд Братен» (специя для декора, наносится на поверхность, арт. 4090)	0,15



Таблица 2

## Рецептура посолочной смеси для филе птицы

Наименование сырья, пряностей и материалов	Количество, кг
<i>Основное сырье</i>	
Мясо птицы (филе)	100
<i>Добавки</i>	
Соль поваренная пищевая	1,5
Нитритно-посолочная смесь (НПС, 0,6% нитрита натрия)	3,0
«Ро-Пекельфит Санторини» (смесь специй с грецким орехом, кориандром, перцем, арт. 50514)	1
«Кристаллют» (смесь сахаров, арт. 7360)	0,5
«Пекельстарт» (стартовые культуры, арт. 8928)	0,06

**Бастурма из мяса птицы.** Обычно бастурма — это вяленая вырезка из говяжьего мяса, но здесь речь пойдет о курице: мы предлагаем следующее решение (рецептура приведена в таблице 2).

В настоящее время большой популярностью пользуются сырокопченые колбасы и изделия со средиземноморским вкусом, который им придает, в частности, добавка «Ро-Пекельфит Санторини». В данной рецептуре вместо нее можно использовать любую из добавок серии «Ро-Пекельфит» (это смеси специй для сырокопченых колбас и продуктов), например «Парманелло», «Тоскано» или «Имбирный».

Мясное сырье обрабатывают сухой посолочной смесью вручную (сначала вводят «Ро-Пекельфит» плюс «Кристаллют» плюс «Пекельстарт», а потом добавляют нитритно-посолочную смесь) либо в мешалке, после чего плотно укладывают в емкости и оставляют под прессом на трое суток. В процессе посола через каждые сутки нижние слои перемещают вверх для обеспечения равномерности посола. Перед термообработкой мясное сырье подпетливают, навешивают на рамы и оставляют для стекания влаги на полтора-два часа. Термическую обработку осуществляют в универсальных термокамерах, ее интенсивность и время зависят от желаемого внешнего вида продукта. Затем его выдерживают 4–6 ч в прохладном проветриваемом помещении, чтобы понизилась температура. После этого продукт готов к реализации.

**Сырокопченые чипсы и куриные палочки** изготавливают по той же технологии, только перед посолом замороженное мясо птицы нарезают с помощью слайсера на пласти (чипсы) или на прямоугольные кусочки (палочки). В рецептуре дополнительно

можно применить краситель «Рубиново-красный плюс», представляющий собой смесь натуральных гемоглобина и кармина и применяющийся при производстве имитационного мясного сырья для окрашивания фарша всех видов колбасных изделий, сырокопченых колбас, ветчин, а также рассола деликатесов. Кроме того, можно использовать «ПротектСТАРТ»® (арт. 8929) — стартовые культуры, необходимые для производства сырокопченых колбас, особенно быстрого созревания. Эти культуры наряду с обеспечением классической ферментации сырокопченых колбас снижают в них количество энтеробактерий, таких как сальмонеллы, и подавляют рост листерий. Для мяса птицы это особенно актуально.

**Сырокопченая колбаса из дичи.**

Все давно привыкли к традиционным колбасам из свинины, говядины и птицы. Однако все больше потребителей ищут на рынке диковинку. *Moguntia* предлагает добавки в сырокопченые колбасы из диких видов птиц. Для этой цели подойдут вкусо-ароматические добавки «Саями Коньячная» (арт. 52513), «Медитеран» (арт. 59216), «Де Люкс» (арт. 51428), «Пармская Элит» (арт. 52409), «Саями Гольштейн» (арт. 52237) и «Бессавит саями по-гольштински» (арт. 52227).

**Сырокопченые и варено-копченые колбаски SKIND Easy®** без оболочки из мяса птицы. Представляем новейшую технологию производства безоболочных колбасок. Она предполагает применение комплексных компонентов, которые представляют собой смесь из натуральных специй и красителя на основе гидроколлоидной функциональной части. Комплексы изготовлены из экстракта морских



Рис. 2. Сырокопченые колбаски SKIND Easy®

водорослей, волокон и стабилизаторов. С помощью препаратов серии SKIND Easy® можно выпускать сырокопченые, варено-копченые колбаски и охлажденные колбаски для гриля. Комплексные препараты «Колбаски Венгерские» (арт. G22600) и «Колбаски Болгарские» (арт. G23680) больше всего подходят для мяса птицы. Их можно производить отрезками длиной 15 см и диаметром до 20 мм или жгутом по 120–150 г в упаковке (рис. 2).

Сезон шашлыков уже близок, и все предприятия отработывают новые виды продуктов для гриля. *Moguntia* предлагает **купаты из мяса птицы** с препаратом «Булгур с томатами, паприкой и красной фасолью». Булгур, входящий в его состав, — это крупа, которая известна в восточных странах: там это один из самых распространенных гарниров к мясным, рыбным и овощным блюдам. Чтобы получился булгур, пшеницу, собранную в период молочной зрелости, высушивают, очищают от отрубей и измельчают.

**Колбаски гриль «Французские»** с добавкой «Маринетте Парижская зелень» (арт. 59875). Знаменитые белые колбаски из куриного филе с комплексным препаратом, сливочного вкуса, с чесноком, укропом, репчатый лук и петрушкой.

Спросите профессионального повара, как он готовит мясо. Поверьте, он обязательно скажет, что мясо следует мариновать. Это необходимо, чтобы оно получило более выраженный вкус или яркую и оригинальную ароматику. К тому же после маринования его мышечные волокна становятся мягче, а блюдо — нежнее и сочнее. С помощью маринадов вы сможете каждый день готовить новое блюдо.

**Куриное филе в экзотических ягодных маринадах** «Маринетте Брусничный» (арт. 4551) и «Арометте



Клюква» (арт. 4277). «Маринетте Брусничный» — это жидкий красный маринад с пряным, пикантным красным вином и со сладкой, терпкой брусникой.

Куриное филе в маринаде «Маринетте Маринованные огурчики с горчицей» (арт. 4482). Жидкий кремковый маринад с яркой пряной горчицей и кусочками огурцов придаст мясу интересный вкус. Огурчики, входящие в состав маринада, привозят из Шпреевальда, заповедной местности в земле Бранденбург. Этот красивейший край расположен в 100 км на юго-восток от столицы Германии.

Мясо птицы в маринадах «Арометте Джин-лимон-апельсин» (арт. 4212) и «Арометте Чили-апельсин» (арт. 4325) привлекут покупателей своим интересным вкусом. Нотки апельсина и можжевельника, чеснок, видимые включения трав маринада «Арометте Джин-лимон-апельсин» выделяют вашу птицу на прилавках сетей. «Арометте Чили-апельсин» можно с успехом применять на мясе курицы, индейки, утки, поскольку сок и цедра апельсина хорошо сочетаются с этими видами сырья. Куриные крылья в маринадах «Арометте Кайен» (арт. 4296) и «Арометте Чили с медом» (арт. 59346) придадут новый вкус традиционным острым крыльям.

Располагая широким ассортиментом ингредиентов для мяса птицы, компания *Moguntia* может предложить птицепереработчикам не только вкусные, но и качественные продукты. Группа компаний *Moguntia*

*food group* имеет 114-летний опыт работы, за это время она организовала свои производства в пяти странах: Австрии, Германии, Англии, Швейцарии и Китае. И везде компания с успехом применяет технологию *Clean-Tek* — кратковременную обработку специй острым паром — и измельчение их резанием (не помол!), использует сырье с собственных плантаций в Шри-Ланке и Юго-Восточной Азии. На предприятиях *Moguntia food group* полностью автоматизированы переработка, упаковка и логистика изготавливаемых ингредиентов, которые производят без аллергенов, только из высококачественных компонентов методом контейнерного смешивания без участия человека. Компания имеет сертификаты *ISO, IFS, BRC, BIO, Halal*, собственный научно-исследовательский центр «Арогоп». На все представленные продукты с ингредиентами *Moguntia* разработаны ТУ и ТИ.

Описанные в статье продукты являются высокорентабельными. Они экономически более эффективны, чем те, в которых в качестве сырья используются говядина и свинина.

#### Литература

1. Гуцин В.В. Соевые и животные белки в мясных технологиях / В.В. Гуцин, В.В. Прянишников // Птица и птицепродукты. — 2011. — № 6. — С. 17–18.
2. Прянишников В.В. Инновационные технологии производства мясных полуфабрикатов / В.В. Прянишников, Т.Ф. Старовойт,

В.В. Колыхалова // Мясная индустрия. — 2013. — № 4. — С. 52–54.

3. Миколайчик И.Н., Морозова Л.А., Ильтяков А.В., Прянишников В.В. Технологические основы переработки мяса. — Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2016. — 366 с.

4. Морозова Н.И., Мусаев Ф.А., Прянишников В.В., Захарова О.А., Ильтяков А.В., Черкасов О.В. Технология мяса и мясных продуктов. — Часть I. Инновационные приемы в технологии мяса и мясных продуктов: учеб. пособие. — Рязань: ФГБОУ ВПО РГАУ, 2012. — 209 с.

5. Пищевые волокна и белковые препараты в технологиях продуктов питания функционального назначения / О.В. Черкасов, Д.А. Еделев, А.П. Нечаев, В.В. Прянишников и др. — Рязань: ФГБОУ ВПО РГАУ, 2013. — 160 с.

6. Прянишников В.В., Старовойт Т.Ф., Левин П.В., Ступин А.В. Производство вареных колбасных изделий по ГОСТ с добавками фирмы «Могунция» // Мясная индустрия. — 2016. — № 2. — С. 32–33.

7. Прянишников В.В. Инновационные технологии производства полуфабрикатов из мяса птицы // Птица и птицепродукты. — 2010. — № 6. — С. 54–57.

8. Прянишников В.В., Ильтяков А.В., Касьянов Г.И. Инновационные технологии в мясопереработке. — Краснодар: Экоинвест, 2011. — 163 с. □

**Для контактов с авторами:**  
**Старовойт Татьяна Федоровна**  
**Бабицева Елена Владимировна**  
**Прянишников Вадим Валентинович**  
**e-mail: pryanishnikov@moguntia.ru**  
**Колыхалова**  
**Виктория Владимировна**

### СОЮЗ ПТИЦЕВОДОВ КАЗАХСТАНА

приглашает Вас 20–21 июля 2017 г. на VI Казахстанский международный форум птицеводов.

Мероприятие пройдет в столице республики, г. Астана. Для тех, кто впервые приедет в столицу Казахстана, будет неожиданным открытием суперсовременный стиль, в котором оформлен этот яркий город, необычные архитектурные объекты, выполненные на основе новейших технологий и передового дизайна, оригинальные скульптуры, необычные фонтаны и современные инсталляции, придающие Астане особый шарм.

На форуме будут обсуждаться различные системы содержания птицы, вопросы ее разведения и кормления, содержания молодняка и обустройства птичников, проблемы лечения болезней птицы и их профилактики, зоотехнические аспекты и новое перспективное оборудование для птицеводства.

Форум позволит получить актуальные полезные знания, поделиться собственным опытом, установить новые деловые связи, в том числе с зарубежными партнерами.

Одновременно в столице пройдет выставка *Expo-2017* — «Энергия будущего», где основным направлением станет поиск и развитие альтернативных источников энергии и новых способов ее транспортировки.

Заявку на участие в форуме можно оставить на сайте [www.ptica.kz](http://www.ptica.kz)

**По всем интересующим вас вопросам обращайтесь:**

**Тел.:** +7 (7172) 31-60-40, +7 (7172) 25-22-04

**E-mail:** [ptitcevod@mail.ru](mailto:ptitcevod@mail.ru)