

УДК 637

**А.М. Канунникова, Ю.М. Куркина (Т-147), Т.В. Елагина, К.Н.Голынский (Т-157),
Н.М.Ильина**

МЯСО УТОК В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

В настоящее время проблема обеспечения здорового питания человека решается за счет производства функциональных продуктов, в том числе и мясных. Острая необходимость повышения адаптационного потенциала человека, обусловленная все более агрессивным воздействием как экологических, так и социально-экономических факторов, вызывает потребность в создании продуктов питания нового поколения, которые должны не только обеспечивать организм необходимыми для роста, развития и активной жизнедеятельности веществами, но и стимулировать его защитные функции.

В работе обосновано использования в качестве основного сырья для производства вареных колбасных изделий мясо уток породы Мускусная. Мясо индоутки нежное, нежирное, содержит: витамины группы В, А, Е, К, а также практически все полезные минеральные вещества: калий, кальций, магний, цинк, селен, медь и марганец, железо, хром, фтор, молибден и т.д.. В составе мяса индоутки присутствуют Омега-3 жирные ненасыщенные кислоты, необходимые для нормального функционирования сердечно-сосудистой системы и очень важны для мозговой деятельности. Зачастую в детском питании заменяют те виды мяса, которые вызывают аллергические реакции, на практически диетическое мясо мускусной утки.

Разработаны рецептуры и адаптированы технологии производства вареных колбасных изделий

МЯСО УТОК В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Переработка мяса сопровождается сложными физико-химическими, биохимическими и механическими процессами. Для прогноза поведения мясного сырья в ходе технологической обработки используют комплекс функционально-технологических и структурно-механических показателей, объективно отражающих его качество. К основным функциональным свойствам мяса относят его способность связывать воду (ВСС) и образовывать стабильные белково-жировые эмульсии (СЭ), влагоудерживающая (ВУС) и жирудерживающая способность (ЖУС) мяса, устойчивость фарша (УФ), сочность, нежность и др.

Влагосвязывающая способность фарша - это разность между содержанием влаги в фарше и количеством влаги, отделившейся в процессе термической обработки. От данных функционально-технологических свойств пищевых добавок будет зависеть выход готовой продукции, ее сочность, нежность. Влагосвязывающая способность является одним из важных показателей сырого фарша.

Влагоудерживающая это разность между содержанием влаги в фарше и количеством влаги, отделившейся в процессе термической обработки.

Отношение объема эмульгированного масла к общему его объему в системе называют эмульгирующей способностью (ЭС). При таком определении ЭС в нее включается и понятие стабильности эмульсии, проявляющейся за промежуток времени от окончания эмульгирования до момента измерения при фиксированных условиях проведения эксперимента.

Устойчивость фарша характеризует связанное в фарше количество влаги и жира и определяется отношением массы выделившегося бульона и жира в процессе термической обработки к массе фарша, взятого на исследование.

Сочность мяса связана с влагоудерживающей способностью и содержанием в нем внутримышечного жира. Чем большей влагоудерживающей способностью обладает мясо, тем оно будет меньше терять воды при тепловой обработке и, следовательно, сочнее будет готовый продукт. Нежность и сочность мяса в какой-то степени взаимосвязаны: более нежное мясо, как правило, бывает и более сочным.

Нежность мяса, в числе прочих факторов, зависит и от диаметра мышечных волокон. Значение этого показателя возрастает с увеличением массы животного. Однако часто нежность мяса связывают в большей степени с содержанием в нем соединительной ткани. Считают, что мышцы, содержащие наименьшее количество соединительной ткани, нежнее, чем мышцы, в которых больше соединительной ткани.

На основе полученных функционально-технологических свойств мяса мускусной утки, разработана рецептура вареных колбасных изделий.