

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ДОБАВКИ «МАКСИБИФ-200» ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

**Кичко Ю.С., канд. с. – х. наук, доцент, Тищенко Н.А.
Оренбургский государственный университет**

Мясная промышленность - крупнейшая отрасль мясной индустрии, выпускающая широкий ассортимент продукции пищевого, технического и медицинского назначения. В настоящее время в России работает множество мясоперерабатывающих предприятий, выпускающих сотни видов мясных продуктов.

В мясе и мясопродуктах содержатся основные, необходимые для организма человека части – белки, жиры и другие липоиды, углеводы, минеральные вещества, витамины. Эти компоненты представлены в оптимальном количественном соотношении и легко усваиваются.

Среди мясных продуктов особое место занимают колбасные изделия.

Колбасные изделия – вид мясопродуктов, пользующиеся большим спросом у населения. Это объясняется высокой пищевой и энергетической ценностью, а также данный вид продукции можно употреблять без дополнительной кулинарной готовности, в зависимости от ассортимента, подлежат длительному хранению и удобны при транспортировке.

Развитие колбасного производства связано с техническим и технологическим переоснащением предприятий, с использованием новейшего оборудования и технологий, позволяющих вырабатывать продукцию с высокими индивидуальными потребительскими качествами.

Повышение качества продукции – это одна из первоочередных социально-экономических задач. Решение ее зависит от использования в промышленности достижений техники и науки, передового опыта и связано с необходимостью научно обоснованного подхода к созданию системы контроля качества сырья, технологических процессов, труда и готовой продукции. Организацию контроля управления и производства продукции, гарантирующую ее высокие потребительские свойства, а также уменьшение потерь сырья, следует отнести к основным задачам.

Из-за того, что цены на мясо и мясное сырьё резко возросли, это повлекло за собой увеличение себестоимости колбас, их реализация значительно снизилась. У мясоперерабатывающих предприятий возникла проблема как же снизить себестоимость полукопченых колбас, чтобы они вновь стали доступными для всех слоев населения.

Чтобы решить эту проблему мясоперерабатывающие предприятия стали использовать более дешевое мясное сырьё и вкусоароматические добавки, а также различные виды белков растительного и животного происхождения. Но это привело к ухудшению качества колбасных изделий.

На фоне этого возникла необходимость разработать новые рецептуры и технологии, позволяющие выработывать колбасы с относительно низкой себестоимостью из недорогого мясного сырья.

Полукопченые колбасы — один из самых популярных у покупателей видов колбасных изделий. Мясоперерабатывающие предприятия России выпускают их в большом объеме и в достаточно широком ассортименте.

Как известно на российском рынке не очень хорошо обстоят дела с говядиной. А со свининой и курицей все на много проще. Перед технологами стоит задача получить высокоэффективную пищевую добавку, позволяющую придать более дешевым видам мяса цвет и плотность качественного мяса говядины.

В настоящее время востребованными в производстве стали комплексные пищевые добавки «Максибиф», с помощью которых можно решить ряд проблем, возникающих при производстве колбас, также создать недорогой продукт питания.

Целью данной научно-исследовательской работы является разработка рецептуры колбасы полукопченной с использованием функциональной добавки «Максибиф-200» в сочетании с мясом птицы, а именно с филе куриной грудки, на основе изучения их состава и свойств, что будет способствовать решению проблемы дефицита недорогих и качественных полукопченных колбас.

«Максибиф-200» - добавка, представляющая собой смесь белков животного происхождения (гемоглобин, плазма, яичный, молочный белок). В ее состав также входит пектин. Таким образом, эта функциональная смесь является полноценным, легкоусвояемым, сбалансированным по аминокислотному составу продуктом. Благодаря наличию в составе белков гемоглобина, функциональная добавка «Максибиф-200» обеспечивает натуральный цвет и плотную консистенцию готовому мясному изделию за счет яичных и молочных белков.

Сегодня технология «Максибиф» уже успела завоевать доверие на рынке мясной индустрии, т.к. имеет максимально натуральный состав, соответствует самым высоким стандартам качества и не имеет индекса «Е».

Основываясь на проведении многочисленных показательных выработках колбас на предприятиях, можно смело заявить, что данная пищевая добавка позволяет использовать при производстве колбасных изделий максимально мясо свинины и птицы, легко-плавкий шпик, мясо с пороками PSE и RSE. Технологию «Максибиф» можно применять, заменяя дорогую говядину на свинину полужирную и мясо птицы механической обвалки, при этом получая 100% имитацию говядины в готовом продукте (в/к и п/к колбасы). И максимально использовать жирное сырье, получая высококачественный, плотный, хорошо нарезаемый, приближенный к ГОСТу продукт.

Функциональная добавка «Максибиф-200» позволила решить множество актуальных проблем, с которыми сталкиваются мясоперерабатывающие производства:

- замена говядины на свинину и мясо птицы (полностью или частично) без изменения текстуры продукта на выходе;
- уплотнение готового продукта;
- улучшение нарезаемости даже при высоких заменах мясного сырья;
- возможность работать с полужирной свининой, мясом птицы механической обвалки, легкоплавким шпиком, при этом получать красивый срез;
- неограниченные возможности использования дешевого и жирного сырья, без ухудшения качества готового продукта;
- производство мясных изделий с более низкой себестоимостью и конкурентной розничной ценой.

Таким образом, использование функциональной добавки «Максибиф-200» позволит нам получить полукопченую колбасу с имитационным мясом говядины, вкусовые характеристики которой будут соответствовать колбасам данного вида хорошего качества, что будет являться преимуществом при выборе продукта потребителем.

Список литературы

1. Антипова, Л.В. Разработка состава многофункциональной добавки на основе животных белков. // *Инновационные технологии в мясопереработке: оборудование и технологии.* – Краснодар: Экоинвест, 2011. – 156 с.
2. Богатова, О. В. *Технология мяса и мясопродуктов: учебное пособие для вузов / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, С. В. Стадникова.* - Оренбург: ОГУ, 2002. - 128 с - ISBN 5-7410-0439-3.
3. Мирошникова, Е.П. *Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: учебное пособие /Е.П. Мирошникова, О.В. Богатова, С.В. Стадникова.* – Оренбург, 2005. – 247 с.
4. Стадникова, С.В. *Общая технология мясной отрасли: учебное пособие. / С.В. Стадникова, Н.Г. Догарева, О.Я. Соколова, Е.П. Мирошникова, А.И. Богатов.* – Оренбург, 2007. – 183 с.
5. Забашта, А.Г. *Справочник по разделке мяса/ А.Г. Забашта, И.А. Подвойская, М.В. Молочников.* — М.: ООО «Франтера», 2002.
6. Цыренова, В.В. *Производство колбас и мясных изделий. Учебное пособие/ В.В. Цыренова, В.Ч. Мункуев.* Улан-Удэ Издательство БГСХА им. В. Р. Филиппова 2008.