

РАЗРАБОТКА СНЕКОВ ИЗ ОБОГАЩЁННОГО МЯСНОГО СЫРЬЯ БАРАНЧИКОВ, ПОЛУЧАВШИХ В РАЦИОНЕ КОРМОВУЮ ДОБАВКУ «ЛАКТУВЕТ-1»

ГОРБАНОВ Илья Алексеевич

аспирант

Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии

и инженерии им. Н.И. Вавилова

г. Саратов, Россия

ГИРО Татьяна Михайловна

доктор технических наук

профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства

Российский государственный аграрный университет – МСХА им. К.А. Тимирязева

г. Москва, Россия

В статье описана технология производства мясных снеков из обогащённого мясного сырья баранчиков, получавших в рационе кормовую добавку «Лактувет-1». Технология включает этапы очистки туш, обвалки, жиловки, подмораживания и нарезки мяса, а также посол, маринование, сушку и упаковку. Применение данной технологии обеспечивает улучшение органолептических характеристик, пищевой ценности и стабильное качество конечного продукта.

Ключевые слова: мясное сырьё, технологическая схема, рецептура, посол, сушка.

С туш баранчиков удаляются поверхностные загрязнения, остатки шерсти, кровь и лишний жир путем тщательного промывания снаружи и изнутри проточной водой [1]. Далее следует выдерживание туш в подвешенном состоянии в течение 15 минут для удаления излишков влаги. Обвалка осуществляется с помощью специализированных ножей или оборудования в охлажденном помещении (0+4°C) для предотвращения порчи сырья [2]. На следующем этапе выполняется жиловка – удаление сухожилий, соединительных тканей, плёнок, лишнего жира и кровеносных сосудов, что повышает нежность мяса и качество продукта. После этого проводится визуальная проверка на отсутствие костных остатков, жил и посторонних включений. При необходимости выполняется повторная промывка отдельных кусков [3]. Мясо разделяют на крупные

куски массой 250-300 г, после чего подмораживают в морозильной камере до -8°C в течение 3-4 часов. Завершающий этап разделки мяса – нарезка на автоматическом слайсере на ломтики толщиной 2-3 мм, которая проводится в помещении с температурой 0+4°C. Далее осуществляется посол сырья со следующими ингредиентами: баранина высшего сорта от животных, в рационах которых использовалась кормовая добавка «Лактувет-1», соевый соус, соль поваренная пищевая, нитритная соль (Na), стартовые бактериальные культуры «Престарт FB СА3», сахар, перец черный, аскорбиновая кислота при температуре 12–18°C (теплое созревание) в течение 14 часов, после чего процесс продолжался при температуре 0–4°C в холодильной камере в течение 10 часов. Рецептура разрабатываемого продукта представлена в таблице 1.

РЕЦЕПТУРА СНЕКОВ

Рецептурный компонент	Содержание
Основное сырьё, на 100 кг	
Баранина	100
Добавки, специи, пряности, г на 100 кг несоленого сырья	
Соль поваренная пищевая	1800
Нитритная соль (0,6 %)	1000
Сахар белый	200
Стартовые культуры «Престостарт FB САЗ»	30
Соевый соус	1000
Перец чёрный	100
Аскорбиновая кислота	50

Затем маринованные кусочки мяса раскладывают на сетчатый противень сушильного шкафа без соприкосновения друг с другом в один слой и сушат в течение 5-7 ч, при температуре 50-60 °С и скорости движения воздушных масс 2-4 м/с. По окончании сушки продукт отправляют на охлаждение. Охлаждение осуществляют в камерах с температурой (0+8) С. Далее изделие упаковывают под вакуумом или в газовой модифицированной среде. Каждая

единица упаковки маркируется путем приклеивания этикетки, содержащей всю информацию о продукте согласно ТР ТС 021/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» [4]. Хранение продукта осуществляется при температуре не выше (+18+20) °С в защищенном от света месте и относительной влажности воздуха не более 75% [5]. Срок годности продукта составляет не более 3 месяцев. Выход продукта составляет 37,9 ±2%.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гиро Т.М., Сухов, М.А. Сыровяленые снеки, обогащенные витаминно-минеральным комплексом // Мясная индустрия. – 2021. – № 3. – С. 36-40.
2. Горлов И.Ф., Федотова Г.В., Сложеникина М.И., Мосолова Н.И., Магомадов Т.А., Юлдашбаев Ю.А., Алексеева А.А., Мосолова Д.А. Продуктивные и биологические особенности баранчиков эдильбаевской породы разных генотипов, разводимых в аридных условиях нижнего Поволжья // Овцы. козы. шерстяное дело. – 2019. – № 2. – С. 2.
3. Казарян А.Э. Технология производства мясных сыровяленых деликатесов / А.Э. Казарян, А.В. Степанов // Молодежь и наука. – 2021. – № 6.
4. Сазонова И.А., Молчанов А.В., Сазонова С.О., Чемоданкин С.Н. Биологическая ценность белка мяса баранчиков эдильбаевской породы при обогащении рационов эссенциальными микроэлементами // Аграрный научный журнал. – 2023. – № 7. – С. 86-90.
5. Иванов И.В. Исследование и разработка технологии чипсов из мяса птицы с использованием вакуумной инфракрасной сушки: дис. ... канд. техн. наук. – Кемерово, 2014. – 161 с.

PRODUCTION OF MEAT SNACKS FROM LAMBS RAISED ON A DIET WITH THE «LAKTUVET-1» FEED ADDITIVE

GORBANOV Ilya Alekseevich

Postgraduate Student

Saratov State University of Genetics, Biotechnology and Engineering named after N.I. Vavilov
Saratov, Russia

GIRO Tatiana Mikhailovna

Doctor of Sciences in Technology

Professor of the Department of Technology of Storage and Processing of Animal Products
Timiryazev Russian State Agrarian University
Moscow, Russia

The paper presents a technology for producing meat snacks from enriched lamb meat, sourced from lambs that received the feed additive «Laktuvet-1» in their diet. The process includes carcass cleaning, deboning, trimming, pre-freezing, slicing, salting, marinating, drying, and packaging. This technology improves the organoleptic properties, enhances nutritional value, and ensures consistent quality of the final product.

Keywords: meat raw materials, technological scheme, formulation, ambassador, drying.
