

РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БАРАНИНЫ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

ҚОЙ ЕТІНІҢ ҚОҒАМДЫҚ ТАҒАМДАНУДА ТИІМДІ ҚОЛДАНЫЛУЫ

THE RATIONAL USE OF MUTTON IS IN PUBLIC FOOD CONSUMPTION

Я.М. УЗАКОВ, М.А. КАЛДАРБЕКОВА, Е. Ю. ПАК, З.А. АХАТОВА, С.Б. АМИР

I.M. UZAKOV, M.A. KALDARBEKOVA, Y.Y. PAK, Z.A. AKHATOVA, S.B. AMIR

(Алматинский технологический университет)

(Алматы технологиялық университеті)

(Almaty technological university)

E-mail: uzakm@mail.ru

В данной статье показано рациональное применение баранины в общественном питании. Повышение пищевых достоинств баранины является в настоящее время актуальной проблемой. Новизна данной работы заключается в разработке эффективной схемы комплексной разделки туши баранины с учетом национальных особенностей приготовления и потребления мясных продуктов. Ценностью работы является то, что дифференцированная разделка туши с выделением отрубов мяса на костях для выработки деликатесных целномышечных соленых изделий способствует уменьшению затрат при переработке сырья, что приводит к рациональному использованию баранины в общественном питании.

Аталған мақалада қозғамдық тамақтандыруда қой етінің тиімді қолдануы көрсетілген. Қазіргі уақытта өзекті мәселелерінің бірі, қой етінің тағамдық құндылығын арттыру болып табылады. Бұл мақаланың ғылыми жаңалығы болып, ет өнімдерінің дайындау және тұтынудың ұлттық ерекшелігін ескере отырып, қой ұшасын кешенді бөліктеудің тиімді тәсілін зерттеу. Жұмыстың ерекшелігі, тұтас кесек ет өнімін дайындау кезінде шығынды азайту үшін, ұшаны дифференциалдық бөліктеуде кесек етті сүйегімен бөліп алу болып табылады.

This article shows the rational use of lamb in catering. Increasing dietary advantages lamb is currently an urgent problem. The novelty of this work is to develop effective circuits butchering lamb according to national circumstances preparation and consumption of meat products. Value of the work is that differentiated butchering cuts of meat with the release on the bones to produce savory delicacies whole muscle products helps to reduce costs in the processing of raw materials, which leads to the rational use of lamb in catering.

Ключевые слова: баранина, биологическая и пищевая ценность, холестерин.

Негізгі сөздер: қой еті, биологиялық және тағамдық құндылықтар, холестерин.

Key words: lamb, biological and food value, cholesterol.

Введение

Баранина занимает в общем объёме производства мяса, в республике Казахстан, значительное место 35-40%, а в отдельных областях удельный вес ее превышает 60-70%. Согласно статистическим данным на промышленную переработку направляется около 12% общего производства баранины.

Остальная часть реализуется в торговле и сети общественного питания в нераздельном виде, в тушах, что имеет ряд недостатков: наблюдаются значительные потери массы мяса за счёт усушки, ухудшается его качество, снижается эффективность использования холодильников и транспорта, затруднена механизация погрузочно-разгрузочных работ.

Предлагаемый нами тип национальной разделки туш баранины - по суставным частям (жіліктеу), позволяет рационально переработать тушу для получения готовых мясных продуктов [1].

Проблема также может быть решена путем разработки продукции для сети общественного питания с учетом национальных особенностей, традиций и обычаев казахского народа. Как известно, каждый вид мясного сырья имеет традиционную и национальную разделку. Сотрудниками Алматинского технологического университета, ведущими специалистами ТОО «АФ «Кайнар», а также ТОО «Первомайские деликатесы» проводятся научные изыскания перспективности данного вида разделки и последующего использования полученных частей в мясной промышленности в качестве цельномышечных кусковых, фаршевых и колбасно-кулинарных изделий и продуктов, имеющих несложную технологию приготовления и высокие качественные показатели.

Объекты и методы исследований

Одним из перспективных видов мясо-продуктов является разработка цельномышечных копчено-запеченных продуктов. В данном случае нами предлагаются и используются полученные после национальной разделки - белдеме (поясничная часть), мойын (шея), жамбас (задняя часть с рулькой и без рульки) и рулет (рис. 1). Для приготовления колбасных изделий использовали мясо односортное баранины и конины. Для смягчения жесткости мышечных, соединительнотканых волокон, а также придания вкусоароматических и функциональных свойств продуктам, мясное сырье выдерживали в рассоле, подвергая постоянному механическому воздействию для равномерного проникновения посолочной смеси в толщу ткани. Такая обработка не только способствует структурообразованию, но и за счет содержания в посолочной смеси пищевых ингредиентов составных ее частей, происходит адекватное взаимодействие и соотносимость ингредиентов посолочной смеси и мясного сырья.

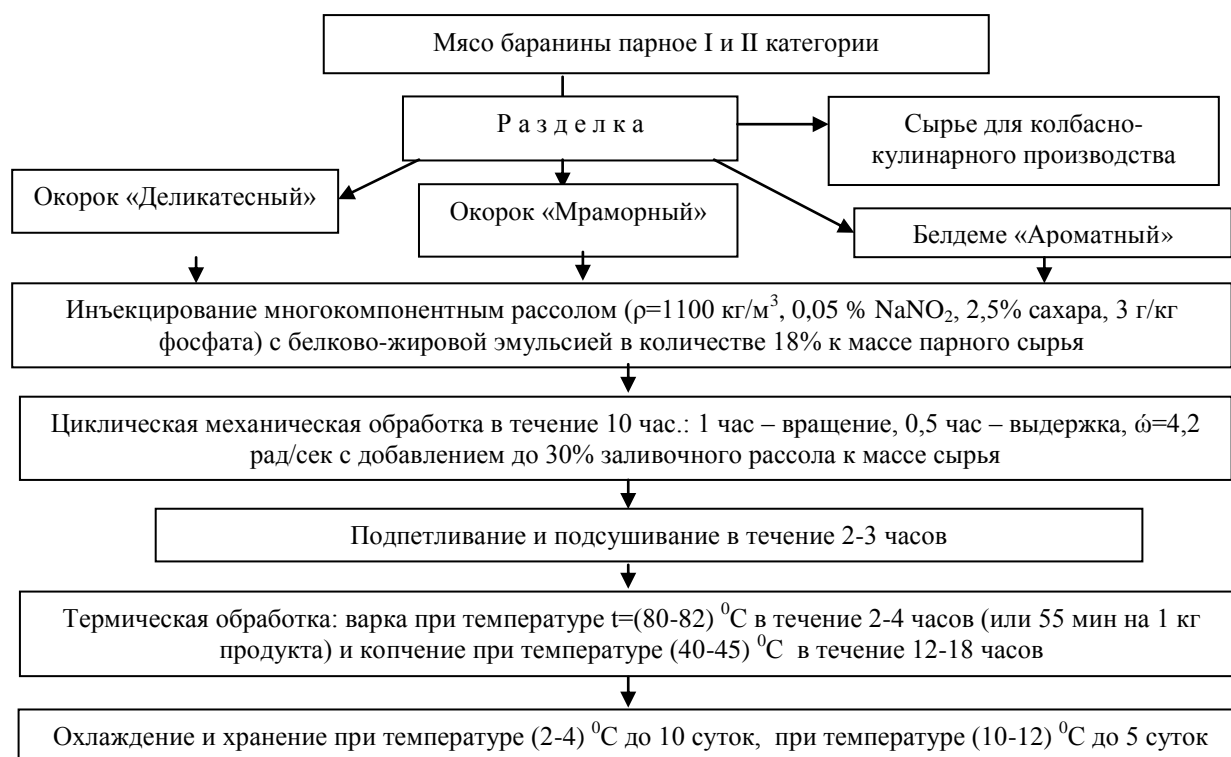


Рисунок 1 - Технологическая схема производства национальных продуктов из баранины.

Следующим этапом исследований было определение морфологического состава выбранных в качестве опытных образцов частей

↓
туши баранины 1 категории (таблица 1) [3].

Мякотная часть жамбас и сүбе характеризуются умеренным содержанием мышеч-

ного поверхностного слоя жира, а пониженное содержание соединительной ткани повы-

шает кулинарные и пищевые достоинства данных частей.

Таблица 1 – Морфологический состав туши баранины (в %)

Наименование части	Мышечная ткань	Жировая ткань	Костная ткань	Всего
Задняя часть	83,1	4,3	12,6	100,0
Передняя часть	77,2	8,1	14,7	100,0
Поясничная	56,1	12,5	31,4	100,0
Шейная	55,6	1,2	43,2	100,0

Выход сырья из туш 1 категории упитанности (рис. 2) для лопаточной части (жауырын) составил 19,69%, задней части (жамбас) – 30,24%, поясничной части (белдеме) – 5,96%, шейной части (мойын) – 5,33%, корейки (сүбе) – 10,02 % (табл. 2) [4].

На практике, к сожалению, белдеме и мойын используют только в общественном питании и в домашних условиях для приготовления бульонов. Этим ограничивается их

кулинарное использование. Данные части имеют несколько большее содержание костной ткани и меньше мышечной, но пищевые достоинства несколько не уступают в комплексном соотношении с другими частями. Также данные части представляют большой интерес и в национальном плане, так как отвечают казахским традициям подачи и выкладки части туш баранины на блюдо в качестве традиционного угощения.

Таблица 2 – Выход отдельных отрубов от туш баранины первой категории

№ п/п	Наименование отрубов	Выход, кг	Процентное соотношение, %
1	Составные части:		
	Передний окорок (2 шт): (алдынгы кол)	4,21	19,69
	Передний окорок 1	2,01	9,43
	Передний окорок 2	2,19	10,26
2	Задний окорок (2 шт): (артқы сан)	6,47	30,24
	Задний окорок с рулькой 1	3,25	15,18
	Задний окорок без рульки 2	3,22	15,06
3	Поясничная часть – (белдеме)	1,275	5,96
4	Курдюк – (қуйрық)	1,45	6,78
5	Шейная часть – (мойын)	1,14	5,33
6	Позвоночник – (омыртқа)	1,65	7,71
7	Корейка – (сүбе)	2,14	10,02
	в том числе: реберная часть – (кабырға)	1,15	5,38
8	Скакательный сустав – (асықты жілік)	0,82	3,84
9	Грудинка – (төс)	0,575	2,70
10	Почки с околопочечным жиром – (бүйрек майымен)	0,555	2,60
11	Мясная обрезь – (ет кесінділері)	0,84	3,94
12	Сухожилия и хрящи – (сіңірлер)	0,08	0,32
13	Технические зачистки и потери	0,185	0,87
Итого		21,395	100

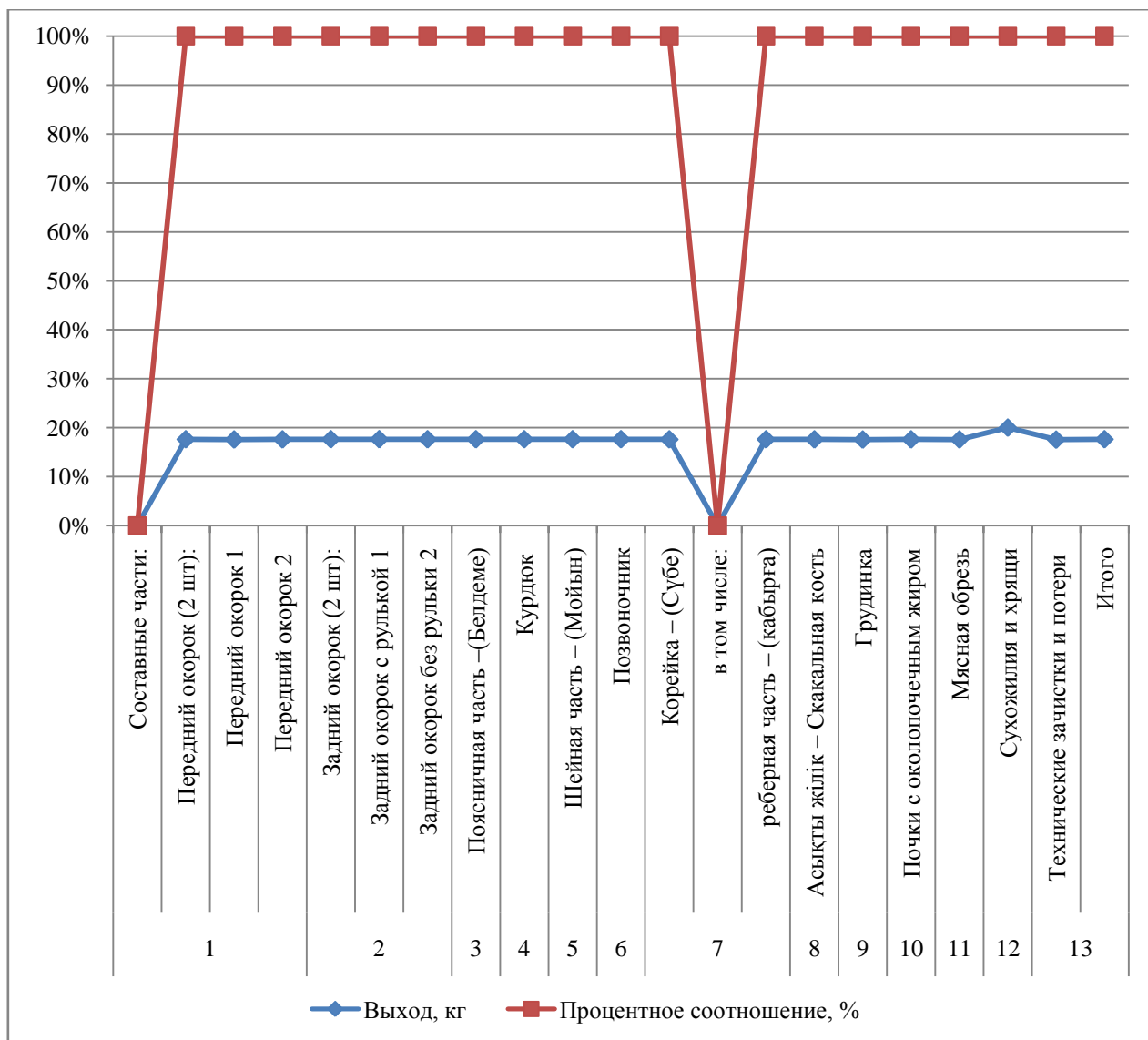


Рисунок 2 – Диаграмма выхода отдельных отрубов от туш баранины первой категории

Результаты и их обсуждение

Таким образом, баранина является наиболее доступным и широко распространенным мясным сырьем Республики Казахстан и наряду с высокими пищевыми достоинствами имеет высокий социальный контекст, что дает возможность расширения ассортимента национальных мясных продуктов и колбасно-кулинарных изделий с высокими качественными характеристиками. Предлагаемый нами тип национальной разделки туш баранины - по суставным частям (жіліктеу), является более эффективным способом использования сырья для переработки, так как позволяет рационально переработать тушу для получения готовых мясных продуктов.

Одной из главных задач мясной промышленности на современном этапе ее развития является производство конкурентоспособной высококачественной отечественной продукции на основе использования традиционного мясного сырья республики – баранины. Данный вид сырья имеет высокие пищевые достоинства, является доступным за счет стойкой тенденции к увеличению поголовья овец.

В результате национального типа разделки туш были выделены и определены отрубные части, потери и технические отходы, определен морфологический состав, проведена органолептическая оценка туш и сырья. В качестве основного сырья были выбраны туши баранины 1 категории упитанности [5].

Заключение

Таким образом, в результате исследования нами предложена эффективная схема комплексной разделки туши баранины с учетом национальных особенностей приготовления и потребления мясных продуктов. Экспериментально установлено, что выход сырья в среднем для изготовления национальных изделий из переднего окорока составляет 19,1%, из заднего – 24,2%, а из туш второй категории – 18,7% и 23,9%, соответственно. Дифференцированная разделка туши с выделением отрубов мяса на костях для выработки деликатесных цельномышечных соленых изделий способствует уменьшению затрат при переработке сырья, что приводит к рациональному использованию баранины в общественном питании. Рекомендовано менее ценные части использовать в производстве фаршевых изделий. На основании выполненных экспериментов дана сравнительная характеристика физико-химических, структурно-механических и

органолептических показателей продуктов из баранины ранних сроков автолиза и охлажденного сырья.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Лисицын А.Б., Липатов Н.Н., Кудряшов Л.С. и др. Производство мясной продукции на основе биотехнологии, М.: ВНИИМП. – 2005. – 369 с.
2. Узаков Я.М. Биотехнологические аспекты создания продуктов из баранины нового поколения. – Алматы: КазгосИНТИ, 2005. – 193с.
3. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Т 2. – М.: «КолосС», 2009. – 710 с.
4. Узаков Я.М., Переработка мяса и производство мясопродуктов по технологии «Халыаль». – Алматы: КазгосИНТИ, 2008. – 116 с.
5. Узаков Я.М., Прянишников В.В., Ильяков А.В. Белки и пищевые волокна в мясных технологиях. – Алматы: типография ТОО «Эверо», 2013. – 280 с.