

РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ РУБЛЕНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Тажибаева Райхон Яхшимурот кизи

Ассистент, Ургенчский государственный университет

Рахимов Умарбек Бекназарович

Ассистент, Ургенчский государственный университет

Ишанова Селби Сердаровна

Студент, Ургенчский государственный университет

Юсупова Шахло Алишер кизи

Студент, Ургенчский государственный университет

Рузметова Нафиса Шоназар кизи

Студент, Ургенчский государственный университет

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7793884>

Аннотация. В данной статье представлена технология и рецептура полуфабрикатов из мясного фарша. Мясные рубленые полуфабрикаты используются заслуженным признанием потребителя и с каждым годом заняты все более прочное место в пищевом рационе населения. С каждым годом все в более широком и разнообразном ассортименте будут поступать мясные рубленые полуфабрикаты на предприятия общественного питания, с каждым годом эти продукты будут увеличивать ассортимент блюд и закусок, сокращать и облегчать производственные процессы приготовления пищи при максимальном сохранении всех вкусовых и питательных свойств лучших деликатесных и изысканных блюд.

Ключевые слова: Мясные рубленые, полуфабрикат, фарш, пищевых добавок;

Мясные рубленые полуфабрикаты - порционный продукт, изготавливаемый из измельченного мясного сырья с добавками (фарша). Мясные рубленые полуфабрикаты после изготовления могут быть сырыми охлажденными или сырыми замороженными. В качестве примера можно привести следующие рубленые сырье полуфабрикаты: котлеты, биточки, гамбургеры, шницели, бифштексы, ромштексы, люля-кебаб, тефтели, фрикадельки, кнели и крокеты.

Для приготовления фарша для рубленых полуфабрикатов, замороженное мясное сырье (блоки) измельчают на дробилке. Также для приготовления фарша может быть использовано мясо механической обвалки, полученное на мясокостном сепараторе.

Затем мясной фарш пропускают через волчок. В фарш добавляется свиной шпик, который предварительно измельчается на волчке или на машине для нарезки шпига. В фарш добавляют соль, предварительно охлажденную льдом воду, добавки, специи и все хорошо перемешивают в фаршемешалке. Для перемешивания может быть также использован куттер [1].

Готовый для формовки полуфабрикатов фарш загружается в бункер машины для формования полуфабрикатов, где формуется продукт требуемой формы и веса, для чего в зависимости от объемов производства применяется роторная или шнековая система формования изделия. В машине для формования производится формовка и дозирование котлет на ленту, после чего продукт может быть направлен на машину для льезонирования и (или) панировочную машину для жидкой и сухой панировки соответственно.

Затем котлеты направляются на тележках в камеру шоковой заморозки или автоматически по конвейеру на спиральный скороморозильный аппарат в случае высокой производительности линии. Продолжительность заморозки котлет размером 75x20 мм весом 85 г, в камере шоковой заморозки составляет 2 часа, а в спиральном скороморозильном аппарате - 40-45 минут. После заморозки котлеты упаковываются и перемещаются в холодильную низкотемпературную камеру на хранение [2].

В качестве основного сырья используют говядину, свинину, баранину, конину, а также мясо других видов убойных животных. Не допускается использование дважды замороженного мяса и свинины с потемневшим шпиком.

Наряду с мясным сырьем широко применяют различные белковые препараты растительного и животного происхождения (продукты переработки сои, крови, молочные белки и др.), а также меланж, яичный порошок, овощи и другие компоненты, в зависимости от направления использования мясопродукта (рисунок 1) [3].

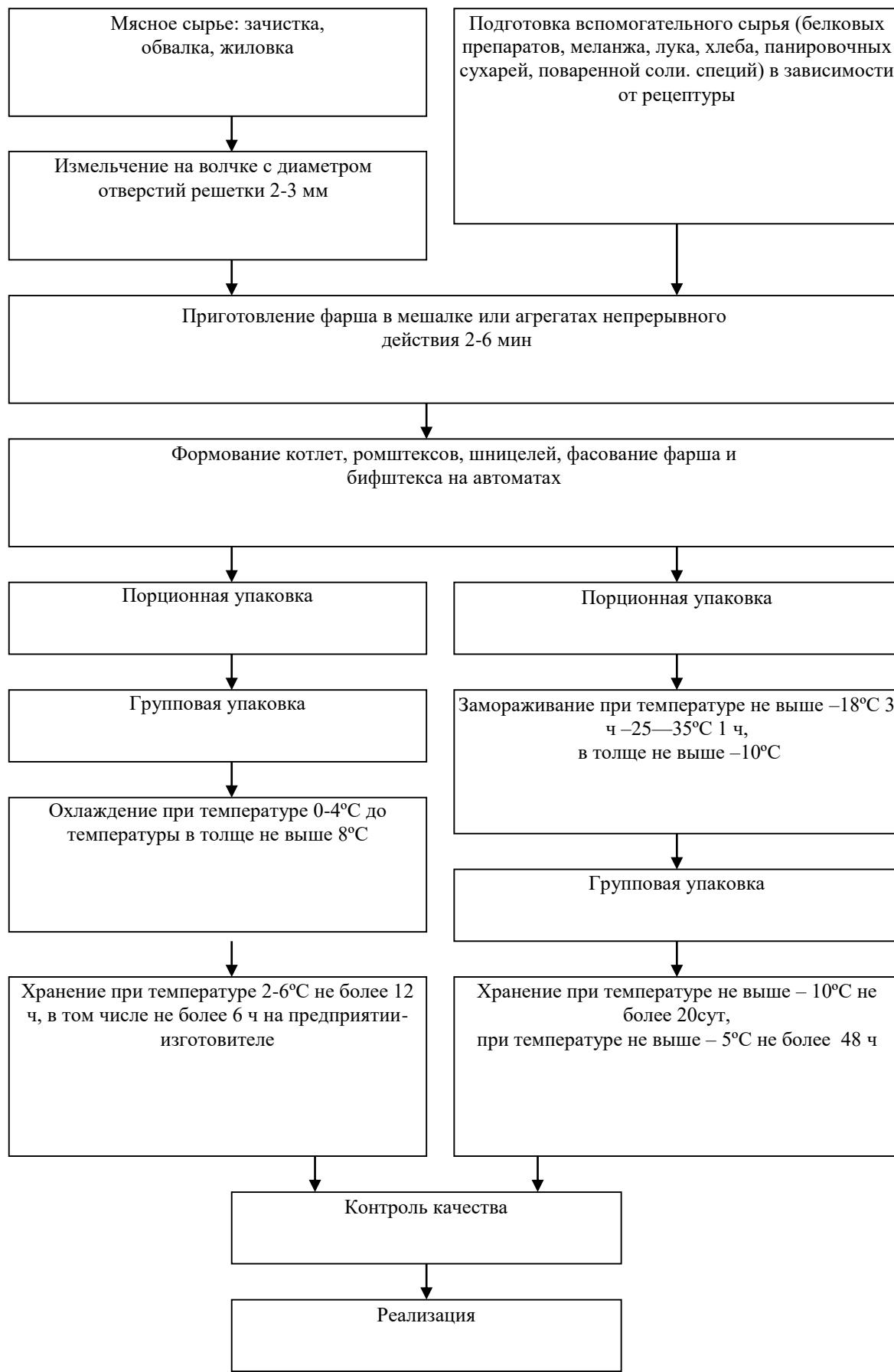


Рис.1 Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов (фрикаделек, крокет, кнелей, диетический катлетов)

Расчет количества порций натуральных полуфабрикатов.

Крупнокусковые полуфабрикаты расфасовывают по 1-1,5 кг в специальные лотки. Порционные полуфабрикаты вырабатываются с учетом массы 1 порции – 125 г и упаковываются в лотки. Мелкокусковые полуфабрикаты расфасовывают по 500 г в специальные лотки. Также рассчитывается доля пищевых добавок на каждую порцию. В производстве были использованы следующие пищевые добавки:

- Фосфат Мифос (рН 10) с дозировкой 0,3% к массе сырья;
- Каррагинаны ЛЕМИКС 73 с дозировкой 0,3% к массе сырья для производства реструктурированных мясных продуктов из свинины, говядины;
- Соевый белок Тетекс ТН-1 (хлопья 1-5 мм) в пропорции 1:3 для полуфабрикатов.

таблицу .1

Расчет количества порций и долю пищевых добавок

Наименование полуфабрикатов	Масса сырья, кг	Масса одной порции, кг	Количество порций	Фосфаты (0,3%)	Каррагинаны (0,3%)	Соевый белок (1:3)
Порционные:						
Бифштекс с насечкой	798	0,125	100	0,0425	0,0375	0,04167
Антрекот	335,5	0,125	42	0,0425	0,0375	0,04167
Зразы	506,3	0,125	63	0,0425	0,0375	0,04167
Котлета натуральная	712,5	0,125	89	0,0425	0,0375	0,04167
Шницель	237,5	0,125	30	0,0425	0,0375	0,04167
Свинина духовая	430	0,125	54	0,0425	0,0375	0,04167
Мелкокусковые:						
Поджарка	464	0,5	232	0,17	0,15	0,16667
Азу	103,7	0,5	52	0,17	0,15	0,16667
Мясо для шашлыка	1830	0,5	915	0,17	0,15	0,16667

Таким образом, в каждой порции есть доля пищевых добавок. Если рассчитать процентные содержание каждой пищевой добавки, то получится, что каждая порция на 30% состоит из каррагинанов, 33% соевого белка и 34% фосфатов. Таким образом, мяса в мясных продуктах очень мало, что выгодно предприятию и обратно для потребителя.

Литература:

1. Осипова Л. Д. Разработка кулинарной продукции из рубленого мяса по-вышенной водой - и жироудерживающей способности: дис. ... канд. техн. Наук / Л.Д. Осипова. – Орел, 2004. – 232 с.

2.

Поставщики натуральных колбасных оболочек, соевых продуктов предприятиям мясопереработки / под ред. Маревой Е.А. – СПб, 2008.

3.Новые виды каррагинанов марки «Лемикс» / под ред. Кленова Р.А. – М., 2007.

