

УДК 637.547:664.8.034

ЕМЕЛЕЧЕВА А.А., МАРКЕЕВА Н.А., магистрант

Научный руководитель **ДАНИЛОВА Л.В.**, канд. техн. наук, доцент
ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет им.
Н.И. Вавилова», г. Саратов, Российская Федерация

ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ КОНСЕРВИРУЮЩЕГО ЭФФЕКТА КОПЧЕНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

У традиционного копчения существует масса недостатков. Одним из недостатков копчения является наличие в продуктах опасных для здоровья человека веществ, таких как полициклические ароматические углеводороды, среди которых бенз(а)пирен, нитрозамины и другие вещества, снижающие уровень санитарного состояния. Процесс копчения требует наличия современного термического дорогостоящего оборудования, дымогенераторов и квалифицированного персонала. Как показывает практика, в последние годы заметно возрос интерес производителей к бездымному копчению. Использование коптильных препаратов позволяет успешно решать ряд проблем: вырабатывать продукцию гарантированного качества, в том числе в непроницаемых оболочках с увеличенным сроком годности; сократить цикл термообработки продуктов за счет исключения процесса дымового копчения; обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность готовых продуктов из-за снижения вероятности образования нитрозаминов и исключения накопления канцерогенных веществ (ИДУ); повысить экологичность производства и улучшить санитарные условия труда рабочих.

Поэтому целью данной научной работы стала выработка продукта с использованием жидкого дыма 25 г на 1 кг мяса и сухого маринада «волшебный» из расчета 80-120 г маринада на 1 кг мяса. Сухой маринад можно применять и в качестве специй для продуктов - гриль из мяса птицы. Выработку продукта «Крылышки пикантные» осуществляли в УНПК «Пищевик» г. Саратова. Продукт имеет ряд преимуществ по сравнению с продуктами традиционного копчения: яркую окраску, оригинальный вкус и привлекательный внешний вид готовой продукции, в продукте нет канцерогенных веществ. С использованием добавки увеличился срок хранения продукта до 15 суток без упаковки, до 30 суток - в упаковке. В научной работе «Изучение влияния консервирующего эффекта копчения при производстве продуктов из мяса птицы» использовались крылышки птицы, так как они лучше усваиваются организмом человека, не вызывают отложения жиров, а также являются неаллергическими и пользуются большим спросом у населения.