

УДК 637.05:637.051

МАРТЫНОВА Т.А., студент, **ИСТИШИН С.В.**, **ФАДЕЕЕВ А.В.**, магистранты

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

РАЗРАБОТКА ВАРЕНО-КОПЧЕНОГО РУЛЕТА ИЗ РЕГИОНАЛЬНОГО СЫРЬЯ

Состояние современной мясной промышленности в условиях дефицита животноводческого сырья требует внедрения новых технологий, способствующих сокращению его потерь и долгого хранения.

В рецептуру варено-копченого рулета «Степной с черносливом» включены: баранина, чернослив, чеснок, молотый черный перец, соль и функциональная растительная пищевая добавка «ЭМ ФРЕШ». Специальная функциональная пищевая добавка «ЭМ ФРЕШ» – это вспомогательное средство, способствующее сохранению свежести измельченного мяса, мясных полуфабрикатов, вареных и полукопченых колбасных изделий и паштетов, препятствующее развитию микрофлоры и увеличивающее сроки хранения готовой продукции. Технология производства варено-копченого рулета «Степной с черносливом» состоит из стадий: во-первых, охлажденную баранину промывают под прохладной водой, затем нарезают ровными пластинами. Во-вторых, в емкость добавляют воду, соль и пищевую добавку «ЭМ ФРЕШ», все перемешивают до растворения. В-третьих, подготовленное мясо помещают в емкость с подготовленным раствором, все тщательно массируют до впитывания раствора в толщи мышц. Оставляют на 6 часов в холодильной камере при температуре +4°C. Варено-копченный рулет «Степной с черносливом» начиняют черносливом и сворачивают, перевязав шпагатом, осадок проходит в течение 1 часа. Варено-копченный рулет «Степной с черносливом» вырабатывают в виде небольших батончиков. Термообработка продукта проходит в двух стадиях: первая – это обжарка, и вторая – варка. Обжарка проходит при температуре 90-102°C в течение 1 часа. Варка – при температуре 78-80°C, при достижении в центре изделия температуры 72°C. Срок годности варено-копченого рулета «Степной с черносливом» – 6-8 суток при температуре хранения не выше 6°C. Проведенные физико-химические исследования варено-копченого рулета «Степной с черносливом», показали, что пищевая добавка «ЭМ ФРЕШ» стабилизирует количество микроорганизмов, водородный показатель (pH) в мясе, увеличивает влагосвязывающую способность мясного белка, улучшает консистенцию, уменьшает потери веса и предотвращает выделение мясного сока. Производство варено-копченого рулета «Степной с черносливом» позволит расширить ассортимент мясных продуктов, производимых в Саратовской области.