

МЯСОПРОДУКТЫ ИЗ ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ МОГУТ СТАТЬ ИЗЮМИНКОЙ АССОРТИМЕНТА.

Пасичный В.Н., канд. техн. наук, доцент НУПТ

Сравнительно более высокое содержанию жиров и экстрактивных веществ в мясе водоплавающей птицы, по отношению к мясу сухопутной, позволяет с успехом применять данный вид мясного сырья в кулинарии и производстве мясопродуктов деликатесной направленности.

Кроме того, необходимо отметить, что в силу большей массы тушек уток и гусей промышленного откорма, их использование в качестве сырья для производства мясопродуктов, по сравнению с мясом сухопутной птицы, более выгодно.

Однако более длительный цикл выращивания и прироста живой массы водоплавающей птицы в откормочных и приусадебных хозяйствах требует более рационального использования сопутствующих продуктов переработки птицы. При этом в некоторых случаях данные сопутствующие продукты становятся приоритетными в плане окупаемости птицеоткормочного производства. Сюда относится выращивание птицы для производства пуха, яиц (диетическое и косметологическое направление), а также откорм для производства дорогой гусиной печени. В первых двух случаях мясо для переработки, поступает чаще после выбраковки птицы, и оно принадлежит, большей частью, возрастной птице с низким содержанием жиров и повышенной жесткостью мышечной и костной тканей. Мясо птицы для откорма на производство гусиной печени, наоборот имеет повышенное содержание жиров. Поэтому низкие технологические характеристики данных видов мяса для его использования в производстве колбасных изделий и копченостей требуют применения разного рода технологических приемов.

Направленность откорма, видовые, возрастные характеристики, а также порода существенно влияют на технологические характеристики мяса птицы. Для мяса водоплавающей птицы характерна более темная окраска и более плотная структура (жесткость) мышечной ткани, низкие показатели влагосвязывающей способности (особенно у возрастной птицы), широкое колебание содержания жиров (10...40%) [2]. Мясо как домашней водоплавающей птицы, так и пернатой водоплавающей дичи, исходя из своего видового происхождения содержит больше экстрактивных веществ в мышечной и жировой тканях, чем у сухопутной, поэтому и обладает своеобразным вкусом и ароматом, иногда со специфическим привкусом, что требует перед его использованием в производстве кулинарных изделий предварительного вымачивания (маринования).

Повышение рентабельности производства водоплавающей птицы во многих случаях определено более полным использованием сопутствующих продуктов переработки и рационального использования мясных тушек и пищевых субпродуктов. Что естественно связано с возможным расширением ассортимента выпускаемых мясопродуктов и полуфабрикатов с использованием мяса и субпродуктов водоплавающей птицы.

Сюда относится производство свежемороженого и охлажденного: мяса, субпродуктов, полуфабрикатов и продуктов кулинарии, а также всех видов колбасных изделий, колбас паштетных, копченостей, мясных, мясорастительных, субпродуктовых и паштетных консервов.

Из субпродуктов водоплавающей птицы на пищевые цели используют печень, желудки и сердце. Большой частью их реализуют в охлажденном и замороженном состоянии, а также применяют в производстве кулинарных изделий, субпродуктовых, паштетных консервов и колбас паштетных.

Мясо водоплавающей домашней птицы и дичи при использовании в продуктах кулинарии подвергают различным видам тепловой обработки – запеканию, тушению,

жаренью на открытом огне, копчению и варке с предварительной обработкой различного рода маринадами, приправами и соусами.

Мясо домашней водоплавающей птицы обычно жирное, поэтому тушку часто начинают формирующими крупами (рисовой, гречневой), свежими или маринованными яблоками, сливами, курагой, а также используют в фаршировке другие фрукты и ягоды. Кроме того, в составе блюд из мяса водоплавающей птицы широко используют свежую или квашеную капусту, болгарский и острый перец, столовую морковь, белые коренья, репчатый лук, чеснок, яйца, изюм, миндаль и грецкие орехи.

В производстве кулинарных изделий с мясом водоплавающей птицы распространено использование методов и приемов усиления остроты вкуса различного рода маринадами и соусами, подобно рецептам применяемым в изготовлении блюд из пернатой дичи [1]. Широко распространено применение маринадов на основе яблочного и виноградного уксуса, лимонной кислоты, столового и сухого красного вина, соевого, чесночного и белого соуса и т.д.

В качестве специй и приправ кроме чеснока и репчатого лука в составе маринадов используются лавровый лист, имбирь, корицу, гвоздику, черный и душистый перец, мускатный орех и мацис, красный перец и паприку. Кроме того непосредственно в процессе тепловой обработки в состав соусов на основе упаренного красного или белого столового вина, белого (молочного), чесночного или соевого соусов, вводят многообразный комплекс пряно-ароматических трав: петрушку, укроп, бадьян, тимьян, розмарин, фенхель, иссоп, перечную мяту, другие специи и пряности. В некоторых случаях на последних стадиях тепловой обработки в состав соусов вводят бренди, коньяк, мадеру, спирт.

Применяемые специи и маринады подчеркивают остроту и аромат мяса и жира водоплавающей птицы, придавая ему сочность и аппетитность. Поэтому гусь в яблоках, фаршированная запеченная утка всегда оставались украшением Рождественского стола и характеризовали уровень кулинарной квалификации хозяйки дома.

Практически все виды полуфабрикатов и мясopодуkтов промышленно вырабатываемые из мяса водоплавающей птицы производятся по собственным разработкам предприятий производителей мяса птицы или переработчиков мяса, которые являются собственниками данного рода нормативных документов. Кроме того производство мясopодуkтов с мясом водоплавающей птицы осуществляется по техническим условиям с большим ассортиментным рядом, разработанным фирмами предлагающими технологические пищевые смеси и добавки. В последнем случае собственно колбасных изделий с мясом водоплавающей птицы довольно мало, и оно чаще всего входит в состав замен основного сырья.

Тоже относится и к производству паштетных изделий. Так, например производства гусяного паштета, как одного из наиболее культовых блюд французской кухни в нашей стране в первичном рецептурном виде можно встретить только в ассортименте дорогих ресторанов, а также ряда мясopерерабатывающих предприятий имеющих собственную специализированную сырьевую базу по откорму гусей для производства гусяной печени. Это связано высокой ценой самой печени, практически в 10 раз превышающей цену куриной, свиной и говяжьей печени в основном используемых в производстве паштетов. Поэтому выпускаемый рядом украинских предприятий паштет из гусяной печени по цене печеночных паштетов других видов животных и птицы таковым называться может только в первом приближении, так как содержит не более 10-15% собственно гусяной печени.

Наиболее широкое распространение в ассортименте мясopерерабатывающих предприятий получило производство копчено-вареных, копчено-запеченных и запеченных продуктов на основе мяса и мясных полуфабрикатов от разделки водоплавающей птицы (чаще всего гусей) [3, 4].

В качестве копчено-вареных и копчено-запеченных изделий из мяса водоплавающей птицы производятся гусиейкопчено-вареных и копчено-запеченных, а также гусиные и утиные крылья и грудки, гусиные бедра и окорочка. В запеченном виде налажено производство уток и гусей, фаршированных лапок, окорочков и бедер, а также галантира [4].

Кроме того, мясо водоплавающей птицы может использоваться в составе рецептур реструктурированных копчено-вареных и копчено-запеченных ветчин (например «Пташине асорті») по действующей нормативной документации [4], в которой по основной рецептуре может входить до 30% мяса водоплавающей птицы.

Для стабилизации данной реструктуризированной ветчины и увеличения ее выхода в составе основной рецептуры содержится 10% эмульсии на основе свиной шкуры и 3% крахмала (пшеничной муки). Кроме того, сверх рецептуры используют комплексные стабилизирующие технологические и органолептические показатели ветчины смеси в состав которых входят белки растительного и животного происхождения и комбинированные гидроколлоиды и вкусоароматические вещества. Применение технологических добавок типа НАША А, НАША КС, НАША +50, НАША СБ позволяют увеличить выход ветчины на 30-40%, сохранив нормируемые органолептические и пищевые показатели ветчины, вырабатываемой по исходной рецептуре.

Таблица 1. Рецептуры цельно мышечных изделий с использованием мяса водоплавающей птицы

| № п/п | Наименование сырья и материалов | Норма для копчено-вареных и копчено-запеченных изделий | | | | Запечені продуктов из птицы | | | | |
|---|---|--|------------------|---------------|---------------|-----------------------------|----------------|-----------------|----------|--------------|
| | | Гуси | Окорочек гусиный | Птичьи крылья | Птичья грудка | Гуси | Птичье ассорти | Окорочка птичьи | Галантир | Бедро птичье |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| Сырье несоленое, кг (на 100 кг) | | | | | | | | | | |
| 1 | Гуси первой и второй категории | 100 | | | | 100 | | | | |
| 2 | Крылья полуфабрикат | | | 100 | | | | | | |
| 3 | Грудная часть мяса птицы (с каркасом и без) | | | | 100 | | | | | |
| 4 | Голень полуфабрикат (гусиная или утиная) | | 100 | | | | | 100 | | |
| | Мясокостные полуфабрикаты птицы | | | | | | 100 | | | |
| 5 | Бедро полуфабрикат (гусиное или утиное) | | | | | | | | | 100 |
| 6 | Бедро без кости (гусиное или утиное) | | | | | | | | 70 | |
| 7 | Сало свиное (боковое) | | | | | | | | 5 | |
| 9 | Овощи отваренные или пассированные (грибы отваренные или маринованные) | | | | | | | | 20 | |
| | Крахмал или пшеничная мука | | | | | | | | 5 | |
| Специи и материалы, (г на 100 кг несоленого сырья) | | | | | | | | | | |
| | НАША ПФ | 300 | 300 | 300 | 300 | - | - | - | - | - |
| 10 | НПС | 2700 | 2700 | 2700 | 2700 | 3000 | 3000 | 3000 | 2700 | 3000 |
| 11 | Расход на шприцевание стабилизирующей системы на шприцевание (5% раствор) | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 | 1000 | 1000 | 1000 | 800 | 1000 |
| 12 | Расход на массирование стабилизирующей системы (6% раствор) | 600 | 600 | 600 | 600 | 500 | 500 | 500 | 400 | 500 |
| 13 | Вкусовая пряно-ароматическая смесь типа НАША А, НАША КС | 200 | 200 | 200 | 200 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 |
| | Выход к основному сырью при 25 % шприцевании | 108 | 108 | 108 | 108 | 106 | 106 | 106 | 105 | 106 |

В таблице 1 приведены рецептуры цельно мышечных и фаршированных изделий на основе мяса водоплавающей птицы в соответствии с разработанной на кафедре технологии мяса, мясных и мясожировых продуктов НУПТ нормативной документации [4].

Технология цельно мышечных копченых изделий с мясом и мясокостными полуфабрикатами водоплавающей птицы предполагает предварительный посол сырья, с проведением шприцевания технологическими (6-8%) рассолами и проведением массирования в щадящем режиме с введением части рассола при массировании, кратковременное вымачивания, зачистку, формовку, с последующей тепловой обработкой.

Для фаршированных кулинарных и мясных изделий на основе мясокостных полуфабрикатов водоплавающей птицы в качестве наполнителей используется мясной фарш на основе мяса данного вида птицы, лук, чеснок, вареные и маринованные грибы, орехи, фисташки в сочетании со свиным салом, и разного рода пряно-ароматическими травами и приправами.

Как уже отмечалось выше, мясо водоплавающей птицы хорошо сочетается с овощами. Примером разработки высокотехнологических недорогих консервов с мясом водоплавающей птицы, которые по своим вкусовым характеристикам существенно выделяются, на фоне консервов с куриным мясом, может служить «Мясо гусей ароматное», «Мясо гусей по-домашнему», «Мясо гусей с овощами» [5], вырабатываемое под торговой маркой «М'ясКо». В рецептурах данных консервов используется гусиное мясо второй категории, мясокостный полуфабрикат от разделки гусиного мяса в количестве 40-70%, овощи - столовая морковь, или белые корни, репчатый лук, болгарский перец, в количестве 5-35%, а также рафинированное подсолнечное масло, соль, пряности и стабилизирующие технологические характеристики сырья смеси.

Унифицированная схема технологического процесса производства консервов с мясом водоплавающей птицы приведена на рис. 1.

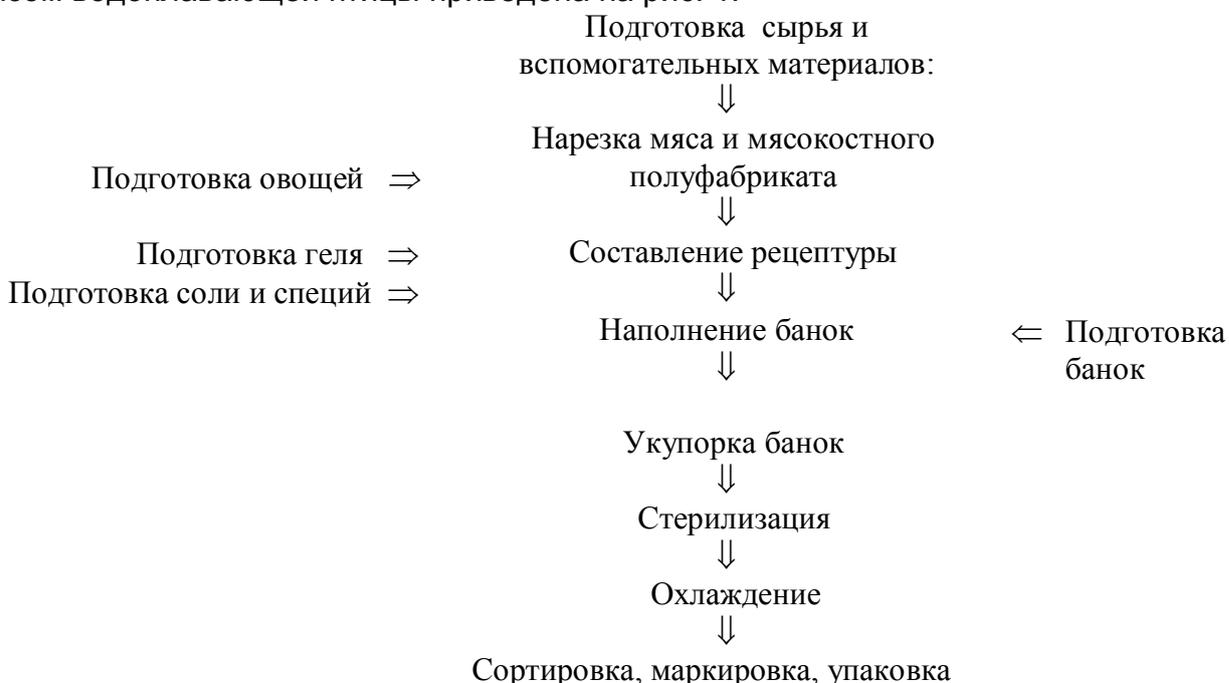


Рис.1. Схема технологического процесса производства консервов с мясом водоплавающей птицы

Достаточно небольшая доля предложений мяса водоплавающей птицы в объеме сырьевых ресурсов ограничивает ассортимент мясных продуктов с использованием только данного вида мяса. Однако возможное комбинирование мяса водоплавающей

птицы с другими видами сырьевых ресурсов применяемых в мясоперерабатывающей отрасли, использование их в качестве замены мяса птицы в рецептурах колбасных изделий [6], разработка и производство широкого спектра комбинированных мясопродуктов и продуктов на мясной основе, а также мясорастительных консервов с применением мяса и субпродуктов водоплавающей птицы имеет хорошие перспективы, ведь это не только выгодно, но и вкусно.

Литература.

1. Пасичный В.Н. Дичь – мясо для гурманов. Мясной бизнес № 6, 2006, С. 103-105.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник / П.В. Житенко, М.Ф. Боровков, В.А. Макаров и др.; Под ред. П.В. Житенко. – М.: Агропромиздат, 1989. – 367 с.
3. Сенченко Б.С., Рогов И.А., Забашта А.Г., Бондаренко В.И. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. Ростов н/Д: «МарТ», 2001, 864 с.
4. ТУ У 15.1-1942247-021-2004. Продукти з яловичини, свинини та м'яса птиці.
5. ТУ У 15.1-02070938-061:2005. Консерви мясні з харчовими композиціями "М'ясо гусей ароматне", "М'ясо гусей по-домашньому", "М'ясо гусей з овочами".
6. ТУ У 15.1-02070938-050:2006. Ковбаси сирокочені та сиров'ялені з використанням сумішей харчових функціональних та смакоароматичних фірми "НАША"