

ПЕРСПЕКТИВЫ И ПРОБЛЕМЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Азоян Давид Татевосович, студент 4 курса Московского государственного университета пищевых производств;

Смирнова Дарья Михайловна, студент 4 курса Московского государственного университета пищевых производств;

Старовойтова Екатерина Витальевна, студент 4 курса Московского государственного университета пищевых производств;

Горлов Дмитрий Константинович, студент 4 курса Московского государственного университета пищевых производств;

Константинова Элизабет Дмитриевна, студент 4 курса Московского государственного университета пищевых производств;

Научный руководитель: Усов Сергей Сергеевич, старший преподаватель Московского государственного университета пищевых производств.

В работе рассматриваются пути добавления немясных ингредиентов в колбасном производстве. Примером такого ингредиента будет цветная капуста, рассматривая физико-химические свойства этого продукта и экономическую выгоду.

Ключевые слова: цветная капуста, продукт, мясо, сырье.

PROSPECTS AND PROBLEMS OF USING CAULIFLOWER IN THE PRODUCTION OF MEAT AND MEAT PRODUCTS

Azoyan David Tatevosovich, 4th year student of the Moscow State University of Food Production;

Smirnova Darya Mikhailovna, 4th year student of the Moscow State University of Food Production;

Ekaterina Starovoitova, 4th year student of the Moscow State University of Food Production;

Gorlov Dmitry Konstantinovich, 4th year student of the Moscow State University of Food Production;

Elizabeth Konstantinova, 4th year student of the Moscow State University of Food Production;

Scientific supervisor: Sergey Sergeyevich Usov, Senior lecturer at the Moscow State University of Food Production.

The paper considers ways of adding non-meat ingredients in sausage production. An example of such an ingredient would be cauliflower, considering the physico-chemical properties of this product and the economic benefits.

Keywords: cauliflower, product, meat, raw materials.

Для каждого предприятия стоит задача повысить выход продукта. Технологи мяса рассматривают различные продукты питания растительного происхождения, обогащая биологическую ценность мясных изделий [1].

Цветная капуста рассматривается, как один из оптимальных ингредиентов в колбасном производстве. В соответствии с ГОСТ 33952–2016 «Капуста цветная свежая» цветную капусту в зависимости от качества подразделяют на три товарных сорта: высший, первый и второй. Рекомендуется хранить при температуре воздуха от 0,5 до 0 °С в течение 80 суток при относительной влажности 90-95% [2].

На колбасном производстве производители сталкиваются с такой проблемой, как порча мяса. Причина порчи является наличие липидов, которые при взаимодействии с кислородом образуют пероксиды, гидропероксиды, альдегиды в ходе реакции прогоркания [3].

Антиоксидантные свойства цветной капусты ингибируют эту реакцию из-за наличия ароматических веществ, а именно витамин С. Витамины К, В, пектины, наличие большого количества белка способствуют развития полезной микрофлоры в желудочно-кишечном тракте. Все эти химические вещества увеличивают выход мясной продукции [5].

Составляя рецептуру для вареной колбасы «Цветная капуста» на 100 кг потребуется 40 кг говядины жилованной 1 сорта, 60 кг свинины полужирной, 2,3 кг поваренной соли, 70 грамм нитрита натрия, 100 грамм

черного молотого перца, 100 грамм цветной капусты. Посчитав себестоимость на 1 кг в районе 350 рублей, эта колбаса будет пользоваться не особо большим спросом [4].

Также проблема использования при производстве цветной колбасы цвет фарша будет иметь неприятный оттенок, который будет отторгать покупателя. Также твердая текстура продукта не позволит потребителю наслаждаться такой колбасой [2].

ЛИТЕРАТУРА:

1. Все о профессии технолог мясного производства / VPLATE. 2022. URL: <https://vplate.ru/professii/tehnolog-myasnogo-proizvodstva/> (Дата обращения: 14.10.2022).
2. Забашта, А.Г. Технология мясных и мясосодержащих консервов / -М.: КолосС, 2012. – 439 с.: ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) (Дата обращения: 14.10.2022).
3. Прогоркание жиров / Studref. 2017. URL: https://studref.com/595205/ekologiya/progorkanie_zhirov (Дата обращения: 14.10.2022).
4. Цветная капуста по 1 кг / ShopProduct. 2022. URL: https://shopprodukt.ru/products/tsvetnaya-kapusta-po-1-kg?utm_campaign=search_79632283&utm_content=Товарная%20кампания%20shopprodukt.ru&utm_term=&utm_source=yd&utm_medium=cpc&_openstat=ZGlyZWN0LnlnhbmRleC5ydTs3OTYzMjI4MzcxMjkyMTA0MzczNTt5YW5kZXgucnU6cHJlbW11bQ&yclid=7779987865246629887 (Дата обращения: 14.10.2022).
5. Чем полезна цветная капуста / РоссКачество. 2022. URL: <https://rskrf.ru/tips/eksperty-obyasnyayut/chem-polezna-tsvetnaya-kapusta-/#:~:text=Цветная%20капуста%20-%20важный%20источник,укрепляет%20иммунитет%2С%20способствует%20осухоению%20железа> (Дата обращения: 14.10.2022).