

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ИСТОЧНИКОВ СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
НОВЫХ ВИДОВ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

*ст.гр ТПОП-1-0 Гапонов Г.А.,Вдовенко Е.Е.н.рук.: к.т.н. проф. Тамабаева Б.С., АширбековаГ.Б.
КГТУ им. И.Раззакова
E-mail: Tamabaeva1807@mail.ru*

Кыргызская Республика является одной из стран Центральной Азии, более 90% территории которой занимают горные регионы, имеющие благоприятные природные, климатические и пастбищно-кормовые условия для развития высокогорного скотоводства-яководства.

В настоящее время готовые продукты из мяса яков составляют ничтожно малую часть в ассортименте выпускаемых промышленными способом мясных продуктов, что связано с недостаточно разработанной технологией их производства. Поэтому создание рациональной технологии производства мясопродуктов, из нетрадиционного вида сырья – мяса яка, улучшение их качества позволит значительно повысить объем производства как мясопродуктов, так и блюд,

разнообразить их ассортимент, увеличить их экономическую эффективность.

Поэтому задачей данной работы являлась разработка технологии новых блюд для предприятий общественного питания.

Нами проведены исследования по изучению возможности использования мяса яка и субпродуктов для разработки блюд. В частности, было разработано блюдо «Запеченное мясо» с использованием различных маринадов. В качестве маринадов использовали наряду с традиционным методом, методы с добавлением выжимок барбариса, шиповника, и облепихи.

Рецептура предлагаемого блюда приведена в табл. 1.

Таблица 1

Рецептура блюда «Запеченное мясо»

Наименование компонентов	Масса компонентов, г.			
	Образцы			
	1 (тради- ционный)	2 (с шиповником)	3 (с барбарисом)	4 (с облепихой)
Мясо яка	150	150	150	150
Вода	150	150	150	150
Шиповник		8		
Барбарис			8	
Облепиха				8
Соль	8	8	8	8

Была проведена дегустация, в результате которой установлено, что приятный вкус, аромат и консистенция была у образца с использованием облепихи.

Результаты физико-химического анализа приведены табл. 2.

Таблица 2

Физико-химические показатели блюда «Запеченное мясо»

Наименование	Показатели			
	pH	Влажности, %	Жир, %	Зола, %
Образец 1	5,7	63	1,92	2,8
Образец 2	5,6	55	2,6	2,2
Образец 3	5,3	58	2,2	2,2
Образец 4	5,7	59	2,8	2,8

Из таблицы 2 видно, что все полученные образцы отличаются по значению pH. Самое наибольшее значение pH у образца, изготовленного с использованием облепихи. Различие в значении pH обусловлено, по всей видимости, химическим составом используемой добавки. Содержание органических кислот больше в барбарисе, поэтому значение pH в образце №3 наименьшее.

Особый интерес представлял собой минеральный состав. Поэтому мы провели анализ минерального состава готового блюда с применением облепихи с помощью спектрального анализа. Данные представлены в табл. 3.

Таблица 3

Минеральный состав готовой продукции

Наименования минеральных веществ	Содержание мг/100 г готового продукта	
	Способы маринования	
	традиционный	с использованием облепихи
Mg	54,0	18,0
Fe	8,0	11,0
Ca	6,0	3,0
Na	148,0	124,0
K	165,0	139,0
Ni	0,05	0,07
Cu	0,2	0,2
Pb	0,05	-
Ag	0,007	0,004
Zn	3,6	1,7
P	180,0	70,0
Li	1,3	-

Анализируя полученные данные можно сказать, что содержание таких элементов как Cu, Pb, Zn в пределах допустимого, что касается Fe то его содержание больше, чем в продуктах, изготовленных из говядины и свинины. Это свидетельствует о том, что продукты, изготовленные из мяса яка, могут являться продуктами профилак-

тической направленности. То есть мясо яка является ценным сырьем для выработки продукции общественного питания.

Кроме того нами разработано блюдо с использованием почек яка. Рецепт блюда «Заливное из почек яка» представлена в табл. 4.

Таблица 4

Рецептура блюда «Заливное из почек яка»

Наименование продуктов	Масса полуфабриката, г.	
	Брутто	Нетто
1. Почки яка	70	60
2. Лук репчатый	100	80
3. Морковь	100	80
4. Яйцо	50	50
5. Желатин	20	20
6. Бульон	100	100
Итого:		390

Органолептические показатели «Заливное из почек яка», представленные в диаграмме ниже,

свидетельствуют о том, что готовые блюда имели великолепные показатели.

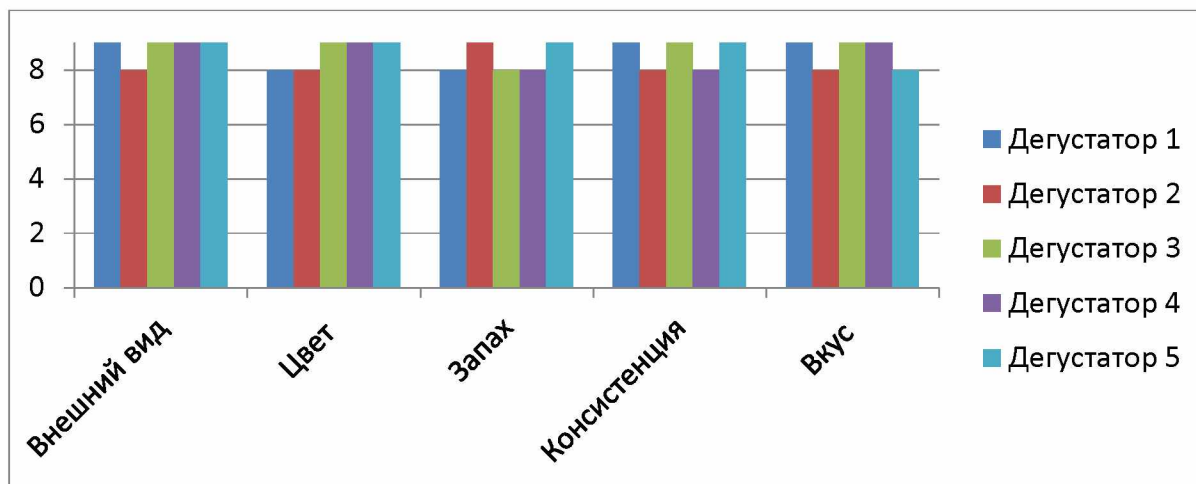


Рис. 1. Органолептические показатели блюда

Что касается физико-химических показателей данного блюда, то данные приведены в табл. 5.

Таблица 5

Физико-химические показатели блюда

Исследуемое блюдо	Значение pH	Содержание белка, %	Содержание жира, %	Содержание влаги, %	Содержание золы, %
«Заливное из мяса и почек яка»	7,1	19,5	2,8	75,3	1,1

Из таблицы видно, что блюдо содержит достаточное количество белка, что свидетельствует о высокой пищевой ценности разработанного блюда.

Из вышеперечисленного следует, что мясо, субпродукты яка является ценным сырьем для изготовления блюд на предприятиях общественного питания.