

УДК 664:574

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСА ЯКА ДЛЯ ВЫРАБОТКИ НОВОЙ ПРОДУКЦИИ

М.Б. Баткибекова, Б.С. Тамабаева, Т.Р. Кошоева

Проведен анализ мяса яка с точки зрения химического состава, в частности содержания минеральных веществ. Показана возможность использования этого мяса для выработки нового блюда.

Ключевые слова: биологическая ценность; мясо яка; рецептура; обработка; киви.

USE OF YAK MEAT TO DEVELOP NEW PRODUCTS

М.В. Batkibekova, B.S. Tamabaeva, T.R. Koshoeva

The analysis of yak meat from the point of view of chemical composition, in particular the contents of mineral substances is carried out. The possibility of using this meat to develop new meat dishes is shown.

Keywords: biological value; yak meat; compounding; processing; kiwi.

Высокая пищевая биологическая ценность, превосходные вкусовые свойства, сытность в питании, а также широта и универсальность кулинарной обработки обуславливают значение мяса как продукта постоянного потребления. Поэтому мясо и мясные товары входят в число обязательных компонентов “потребительской корзины”, статистические показатели по объемам их производства и потребления признаны в мировой практике важнейшими критериями экономического благополучия и благосостояния народа, а в ряде стран мясу отводится роль незаменимой основы здоровой диеты [1].

Мясо яка с незапамятных времен употребляется в пищу кыргызами, бурятами, хакасами, бадахшанцами, монголами, китайцами, тибетцами и другими народами, живущими в горных регионах Центральной и Внутренней Азии. В советское время мясо яка приравнивалось к говядине II категории, его использовали в качестве дополнительного сырья в производстве низкосортных вареных или твердокопченых колбас [2].

В настоящее время на рынке продовольственных продуктов Кыргызстана мясо яка постепенно находит свою нишу, благодаря следующим факторам:

- необходимости развития яководства как ведущего сегмента высокогорного скотоводства, способствующего реальному подъему уровня социально-экономической жизни в горных районах страны;
- прибыльности производства мяса при минимальных издержках на содержание яков;

- соответствию показателей пищевой и биологической ценности, химического состава мяса современным требованиям науки о питании;
- расширению контингента потребителей, отдающих предпочтение мясу яка как экологически чистому и экзотическому продукту;
- развитию международного бизнеса по экспорту мяса яка в сеть ресторанов и супермаркетов крупнейших российских, европейских и центральноазиатских городов;
- улучшению информированности местного населения, а также иностранных туристов о качестве и потребительских свойствах этого вида мяса.

Таким образом, современные рыночные условия развития агропромышленной отрасли, стремление сферы торговли к прибыльной деятельности посредством расширения ассортимента реализуемых товаров требуют широкого вовлечения в товарное обращение новых видов и ассортимента мясных продуктов, на которые потребительский спрос остается высоким.

Одним из признаков проявления рыночных отношений в сфере мясоперерабатывающей промышленности Кыргызстана становится пересмотр ранее существовавших подходов к использованию мясных ресурсов.

Несмотря на увеличение поголовья скота, производство продукции из мяса яка составляет малую долю из общего количества выпускаемых продуктов. Одной из причин возникновения такой ситуации стала недооценка отличительных особенностей пищевой ценности и потребительских

свойств мяса яков, приравнивание его по показателям качества к говядине II категории и использование в производстве мясных продуктов только в качестве вспомогательного сырья.

Одним из путей решения проблемы сырьевой базы для производства может быть расширение ассортимента и объема выпуска продуктов питания из дополнительных местных сырьевых источников, в частности мяса яков.

Использование мяса яков дает возможность получить экологически чистую, высококалорийную продукцию. На содержание этих животных затрачивают в 3 раза меньше средств, чем на содержание крупного рогатого скота, что существенно отражается на себестоимости производства мясных изделий.

Таким образом, мясо яков является дополнительным сырьем для мясной промышленности. Оно вполне может заменять такие традиционные виды сырья, как говядина и конина.

В последние годы стал увеличиваться ассортимент новых изделий из мяса яка.

Так, сотрудниками кафедры “Технология продуктов общественного питания” КГТУ им. И. Раззакова проведена большая работа по разработке рецептуры и технологии новых видов мясных продуктов из мяса яка. На разработанные продукты получены патенты Кыргызской Республики (№ 870, 1097, 1277, 1666).

Учитывая тот факт, что в последние годы расширилась сеть предприятий общественного питания, возникла необходимость расширения ассортимента изготавливаемых блюд. Поэтому задачей настоящей работы явилась разработка нового блюда из мяса яка.

Предварительно проведенными нами исследованиями установлено, что свойства мяса яка зависят как от срока автолиза, так и части туши, из которой оно взято. Наилучшими качественными характеристиками обладало мясо лопаточной части, что, по-видимому, обусловлено анатомическим строением яка, со сроком автолиза 96–120 ч. Поэтому при разработке нового изделия это было учтено.

Руководствуясь поставленной задачей, было разработано блюдо “Шпигованное мясо яка с овощами”, рецептура которого представлена ниже (таблица 1 и рисунок 1).

Для приготовления данного блюда мясо яка маринуют в течение 2 часов с использованием киви. Морковь, чеснок очищают, промывают, обсушивают и нарезают брусочками. Шпик, нарезанный брусочками, подмораживают. Подготовленные нарезанные овощи и шпик перемешивают со специями и шпигуют мясо с дополнительной обработкой солью и паприкой, заворачивают в фольгу,

Таблица 1 – Рецептура блюда “Шпигованное мясо яка с овощами”

Наименование сырья	Масса продуктов, г	
	брутто	нетто
Мясо яка (лопаточная часть)	609	450
Шпик	63	63
Киви	40	32
Морковь	172	129
Чеснок	37	29
Соль	16	16
Перец черный молотый	16	16
Перец красный молотый	16	16
Паприка	31	31
Масса сырья	1000	
Масса полуфабриката		782
Масса готового изделия		563
Масса охлажденного изделия		560

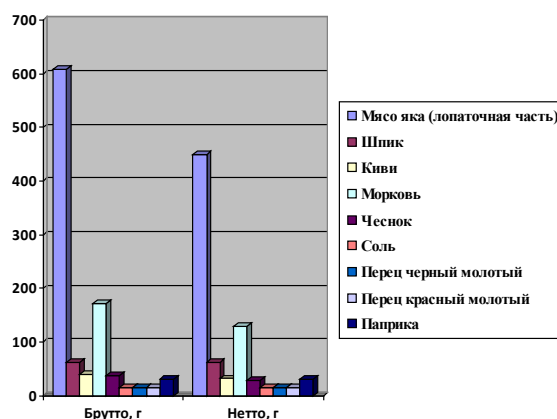


Рисунок 1 – Рецептура блюда “Шпигованное мясо яка с овощами”

перевязывают кулинарной ниткой и запекают при температуре 250 °С 2 часа. Готовое блюдо охлаждают до температуры 14 °С [3].

Полученное блюдо имеет хорошие органолептические показатели, что свидетельствует о том, что мясо яка является ценным сырьем для разработки продукции для предприятий общественного питания.

Литература

1. Соколов А.А. Технология мяса и мясопродуктов / А.А. Соколов, Д.В. Павлов, А.С. Большаков и др. М.: Пищевая промышленность, 1970. 740 с.
2. Алымбеков К.А. Мясо яка / К.А. Алымбеков. М.; Бишкек, 2007. 78 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1991.