

ПРИМЕНЕНИЕ БУЙВОЛЯТИНЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКЦИИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАПРАВЛЕНИЯ

Аскерова А. Н., Фаталиев Х. К., д. т. н., профессор
Азербайджанский Государственный Аграрный Университет

Продовольственная безопасность одна из актуальных проблем современного развивающегося мира. Каждая страна стремится обеспечить свое население в достаточном количестве безопасной продукцией. В связи с этим в Азербайджане ведутся основательные мероприятия по сведению к минимуму продовольственной зависимости от зарубежных стран.

В 2001 году по указу президента страны была утверждена «Программа по продовольственной безопасности Азербайджанской Республики». В последующие годы в связи с «Государственной Программой по надежному обеспечению продовольственной продукцией населения в Азербайджане в 2008-2015 гг.» появилась возможность достижения больших успехов в этом направлении [1].

Несмотря на все эти мероприятия, все еще продолжается ввоз некоторых продуктов из-за рубежа. Для восполнения недостатка во внутреннем рынке, иногда некоторые недобросовестные производители подпольно используют дешевые мяса и мясопродукты, неприемлемые в питании в нашей стране. Проведенные исследования

показывают, что в последние годы в мясоперерабатывающих цехах увеличивается использование мяса животных, непригодное для производства. По мнению экспертов, в среднем каждый год с этой целью используется 12 тыс. непарнокопытных животных.

Одним из наиболее важных направлений по прекращению использования мяса, не соответствующего нашим традициям является эффективное применение издревле вошедшей в наш быт буйволятины. Исходя из вышеприведенного, увеличение применения буйволятины в питании и научные исследования в этом направлении являются актуальными.

Целью исследований было усовершенствование технологии приготовления деликатесов из буйволятины функционального назначения. Объектами для экспериментов послужили образцы мяса буйволов, взятые в убойных цехах городов Гянджи, Дашкесана и Гёкгёля.

Было установлено, что численность буйволов в республике составляет 265 тыс. голов. Для развития буйволоводства в нашей стране существуют достаточно благоприятные природно-климатические условия и кормовая база. Буйвол легко переносит -25°C и устойчив к некоторым заболеваниям. Буйволы отличаются молочной продуктивностью и высокой жирностью молока. Так, жирность буйволиного молока примерно в 3 раза больше, чем жирность коровьего. И в то же время буйволы отличаются высокой мясной продуктивностью и питательностью мяса [2].

Нами было выявлено что, по сравнению с говядиной буйволиное мясо содержит 40% меньше холестерина, имеет на 55% меньше калорийности, содержит на 11% больше протеина и на 10% больше минералов [3].

Исследования аминокислотного состава показало, что тазобедренные и спинные отрубы буйволиной туши богаты незаменимыми аминокислотами, что существенно влияет на белковый показатель. И в то же время, эти отрубы содержат полиненасыщенные жирные кислоты. При исследовании минерального состава туши, определили высокое содержание железа, главным образом – в грудном и лопаточном отрубях, а в готовом продукте содержание железа достигло 3 мг/100г, что указывает на функциональность буйволятины.

Несмотря на пищевую ценность, буйволятина имеет жесткую и сухую консистенцию из-за наличия большого количества соединительной ткани, по этой причине требуется трудоемкая длительная технологическая обработка мяса для улучшения органолептических показателей. В настоящее время применяемые в мясоперерабатывающих предприятиях инъекция мяса имеет отрицательную репутацию из-за составляющих

рассола для инъекции- пиррофосфатные соли, нитрит натрия т. д. Для устранения вышеуказанных недостатков, нами были использованы новый состав рассола, а так же современные методы механической, физико-химической и биотехнологической обработки [3].

В предлагаемом составе рассола частично заменены вышеуказанные вредные пищевые добавки, безопасными биокаталитическими ферментами, жировыми компонентами и мясными обрезьями.

В результате исследований было установлено, что применение электростимуляции увеличивает влагосвязывающую и влагоудерживающую способность, а благодаря биокаталитическим ферментам укорачивается время технологической обработки, тем самым уменьшается расход энергии и дополнительных производительных затрат.

Приготовленные мясные продукты из обработанной ферментами буйволятины, такие как варено-копченая колбаса, басдырма и другие цельно мышечные мясные деликатесы отличаются высокими органолептическими показателями.

Нами было разработано усовершенствованное устройство для жиловки мяса. Следует отметить, что в отличие от предыдущих аналогов, на вал этого устройства насажены жилотянуще-разрывающие ножи, которые предотвращают образование закупорки у отводящего патрубка, тем самым уменьшается количество соединительной ткани в полученном продукте из буйволятины и устраняются условия ухудшающие качество продукции [4].

Технологическое и механическое усовершенствование признано изобретением Государственным Комитетом по Стандартизации, Метрологии и Патентом Азербайджанской Республики (положительное решение № а 2013 0023) [5]. Внедрение установки в мясоперерабатывающем предприятии способствует улучшению качества продукции, повышению технологических возможностей и производительности перерабатывающей линии, обеспечивает экономическую эффективность для предприятия.

Литература

1. http://anl.az/down/meqale/xalqqazeti/xalqqazeti_may2009/80397.htm
2. Агабейли А. А. Буйволы. –М.: Колос, 1967, 295 с.
3. Аскерова А. Н., Х. К. Фаталиев Изготовление деликатесной продукции из буйволятины / Х. К. Фаталиев //М.: Хранение и переработка сельхозсырья. –2013. – №3. с. 48-49.

4. Аскерова А. Н., Фаталиев Х. К. Усовершенствованное устройство для изготовления мясных деликатесов из буйволятины / Х. К. Фаталиев // М.: Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 3. – с. 55-56.

5. Аскерова А. Н., Фаталиев Х. К., Халилов Р. Т. Устройство для жиловки мяса. Патент, положительное решение № а 2013 0023. Баку, 2013.