

«СРЕДНЕУРАЛЬСКИЙ ГАЛАНТИН»
«Sredneuralsky galantine»

М. Г. Некрасова, студент Уральского государственного аграрного университета

Р. А. Лунева, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

Уральского государственного аграрного университета

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

А. С. Маковеева, главный технолог ОАО «Птицефабрика “Среднеуральская”»

(Среднеуральск, ул. Советская, 110)

Рецензент: Ш. С. Гафаров, кандидат биологических наук, доцент

Аннотация

В данной статье рассматривается одно из перспективных направлений развития промышленного птицеводства – производство полуфабрикатов из мяса птицы. В настоящее время специалисты ОАО «Птицефабрика “Среднеуральская”» задумываются о повышении прибыльности своего бизнеса с помощью производства полуфабрикатов более высокой степени переработки. Данное направление относится к наиболее перспективным в индустрии современного питания. ОАО «Птицефабрика “Среднеуральская”» расширила линейку полуфабрикатов, разработав новый продукт под названием «Среднеуральский галантин». Автор статьи предлагает на рассмотрение технологию приготовления и рецептуру полуфабриката «Среднеуральский галантин».

Ключевые слова: переработка, производство полуфабрикатов, технология, рецептура, ОАО «Птицефабрика “Среднеуральская”», «Среднеуральский галантин».

Summary

This article examines one of the most promising directions of development of poultry – production of semi-finished poultry meat. Currently OJSC «Poultry “Sredneuralskaya”» is going to increase the profitability through the production of semi-finished product of higher degree of processing. This direction is one of the most promising industry in the modern nutrition. OJSC «Poultry “Sredneuralskaya”» expanded the range of semi-finished products by developing a new product called «Sredneuralsky galantine». The author offers the technology of making and receipt of semi-finished product «Sredneuralsky galantine».

Keywords: processing, production of semi-finished products, technology, receipt, poultry «Sredneuralskaya», «Sredneuralsky galantine».

В настоящее время большое внимание уделяется разработке новых видов полуфабрикатов, многие исследования направлены на разработку рецептурных композиций рубленых полуфабрикатов из мяса цыпленка-бройлера.

ОАО «Птицефабрика “Среднеуральская”» территориального межотраслевого управления по птицеводству и комбикормовой промышленности – первенец бройлерного производства на Среднем Урале, в Свердловской области. Производственное направление – мясное. Имеет цикл производства (получение и инкубирование яиц, откорм бройлеров, убой и глубокая переработка птицы, реализация мясопродуктов), что делает продукцию птицефабрики дешевой. Птицефабрика работает с кроссом «Смена 7» и кроссом «Росс 308», «Росс 708» [4; 8].

При выращивании ремонтного молодняка кур мясного направления применяются три технологии: на глубокой несменяемой подстилке, на комбинированных полах (сочетание глубокой подстилки и сетчатого пола), в клеточных батареях [3]. На ОАО «Птицефабрика

«Среднеуральская» ремонтный молодняк и взрослую птицу содержат на глубокой подстилке, что обеспечивает равномерное поступление инкубационных яиц для получения бройлеров. Для сбора яиц в помещении взрослого поголовья установлены двухъярусные металлические гнезда [5].

В практике селекционно-племенной работы на птицефабриках используют оценку и отбор птицы по конституции и экстерьеру, а для оценки мясных качеств тушки на основании данных взвешивания и измерения рассчитывают индексы мясности, костистости, мясности груди, мясности ног и индекс съедобных частей [3].

Промышленная переработка птицы, как и на всех птицефабриках, осуществляется на механизированных (универсальных или унифицированных) поточных линиях конвейерной системы. Процесс переработки птицы состоит из следующих операций: обескровливания, тепловой обработки, удаления оперения, потрошения, охлаждения, сортировки, маркировки, взвешивания и упаковки тушек; замораживания и хранения тушек в холодильных камерах перед реализацией в охлажденном виде.

Кроме пищевых продуктов на птицефабрике получают побочную продукцию (помет). Основным кормом для птицы является зерно, которое, как известно, усваивается только на 15 %, остальное выделяется с пометом. В последнее время предлагаются различные методики переработки помета с целью очищения экосистемы под названием «Агробиогеоценоз» [7].

Ассортимент продукции на ОАО «Птицефабрика «Среднеуральская»» разнообразен, в торговую сеть выпускается: мясо птицы, тушка в замороженном и охлажденном состоянии, полуфабрикаты натуральные, субпродукты, полуфабрикаты из мяса птицы, колбасные изделия, запеченные изделия.

В ассортименте продукции рубленых полуфабрикатов наблюдается разнообразие: бифштексы, шницели, фрикадельки, котлеты, рулеты, ромштексы, биточки и др. Этот перечень можно добавить таким рубленным полуфабрикатом, как галантин из курицы.

«Среднеуральский галантин» – это замороженный полуфабрикат, приготовленный из куриной мякоти, заворачиваемой в куриную кожу (табл. 1).

Таблица 1

Рецептура «Среднеуральского галантина»

Наименование сырья пряностей и материалов	Норма
Сырье несоленое (на 1 кг сырья):	
филе грудки	0,45 кг
филе бедра	0,45 кг
яйцо	2 шт.
кожа куриная	0,005 кг
вода	0,3 мл
Пряности и материалы, г на 1 кг несоленого сырья:	
соль поваренная пищевая	0,003 кг
сахар	0,003 кг
перец черный или белый молотый	0,002 кг
лук репчатый свежий	0,03 кг
морковь свежая	0,12 кг
сухофрукты (курага, изюм)	0,15 кг
крупа (рис)	0,1 кг

Современные бройлерные куры, как никакое другое сырье, прекрасно подходят для приготовления галантина, так как они достаточно «мясистые», а их сверхэластичная кожа легко превращается в оболочку.

Начинкой галантина может послужить не только фарш из куриной мякоти со специями и яйцом, но и множество других вкусовых добавок, а часть фарша для красоты разреза может заменяться целыми пластинами мякоти курицы. В галантин добавляют припущенные шампиньоны, вяленые томаты, сухофрукты (чернослив, курагу, финики, изюм), различные овощи, особенно ярко окрашенные (морковь, сладкий перец, зеленый горошек), отварные яйца, рис, а также гастрономические продукты (ветчину, сыр, и др.) – все, что гармонично сочетается по вкусу с курицей, может послужить добавкой в галантине и украсить его при нарезке, что привлечет покупателя с точки зрения внешнего вида. Галантин из курицы – вкусное блюдо, отличная закуска в обед, перекус на завтрак или в ужин, а также в поездке на природу [1].

«Среднеуральский галантин» вырабатывают по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности и ветеринарно-санитарных правил для цехов предприятий по переработке птицы, утвержденных в установленном порядке (схема 1).

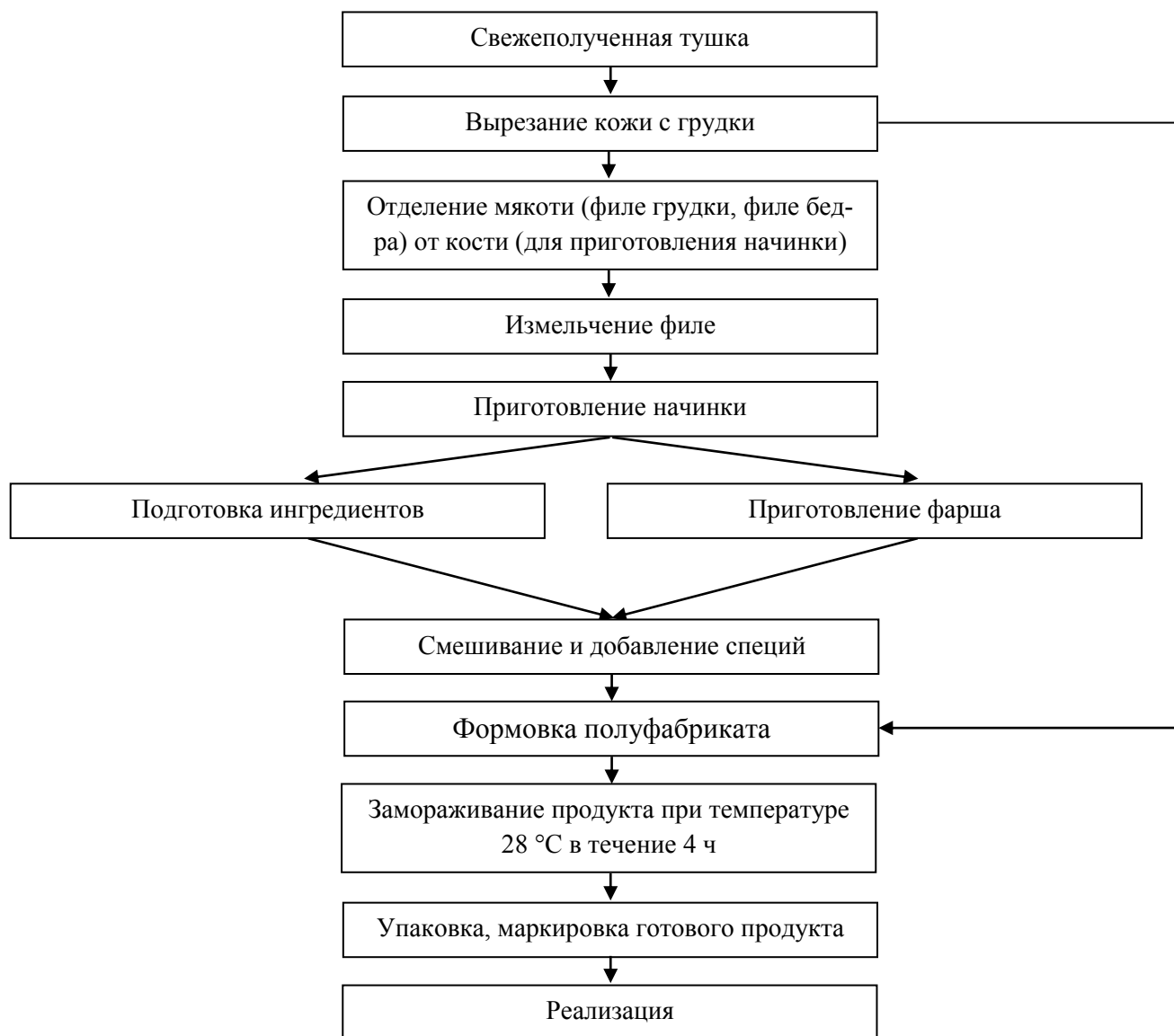


Схема 1. Технология приготовления «Среднеуральского галантина»

Приготовление фарша

Фарш – это смесь компонентов, предварительно подготовленных в количествах, соответствующих рецептуре. Приготовление фарша осуществляется в мешалках периодического действия или фаршеприготовительных агрегатах непрерывного действия. При фаршесоставлении в мешалку загружают все компоненты согласно рецептуре полуфабриката.

Последовательность закладки компонентов в мешалку следующая: измельченное мясное сырье, лук, специи, соль поваренная. Температура готового фарша должна быть не более 14 °С.

Приготовленный фарш сразу направляют на формование полуфабриката. Даже непродолжительная выдержка фарша нежелательна из-за возможного увеличения бактериальной обсемененности.

Специи вводятся в рецептуру для придания блюду дополнительного вкуса, остроты и аромата. Вкусовые и ароматические вещества возбуждают аппетит, способствуют выделению пищеварительных соков, следовательно, лучшему усвоению пищи [2].

Приготавливают крупу (рис). Рис очищают и варят до полуготовности. Фрукты (курагу, изюм) очищают, промывают холодной водой, замачивают до размягчения. Морковь свежая промывается холодной водой, нарезается кубиками. Лук репчатый свежий очищают от пера и промывают холодной водой и нарезают полукольцами. Морковь и лук смешиваются и обжариваются в растительном масле.

Отделенные от тушки филе грудки и филе бедра измельчают на волчке с диаметром решетки 8 мм.

Приготовленные ингредиенты и специи, черный перец, чеснок, соль поваренную смешивают и добавляют к ним 2 яйца.

Формовка полуфабриката осуществляется вручную, фарш укладывается в центр куска кожи, и края заворачиваются с четырех сторон. Продукт замораживают при температуре 28 °С в течение 4 ч.

Надеемся, что новый полуфабрикат «Среднеуральский галантин» придется по вкусу покупателю с различным уровнем достатка. Тем самым ОАО «Птицефабрика «Среднеуральская»» достигнет поставленной цели расширения ассортимента и привлечения новых покупателей.

Библиографический список

1. Галантин из курицы // NeSushi.net [Электронный ресурс]. Режим доступа : <http://nesushi.net/галантин-из-курицы.html>.
2. Кайм Г. Технология переработки мяса. Немецкая практика. СПб. : Профессия, 2006.
3. Кочин И. И., Петраш М. Г., Смирнов С. Б. Птицеводство. 2-е изд. М. : Колос, 2007.
4. Маковеева А. С., Лоретц О. Г. Сравнительный анализ выводимости цыплят-бройлеров отечественной и зарубежной селекции вы условиях Среднего Урала // Молодежь и наука. 2013. № 1. С. 17.
5. Неверова О. П., Зуева Г. В., Шаравьев П. В., Стяжкина А. А. Процессы самоочищения водных экосистем, подвергающихся воздействию отходов птицеводства // Аграрный вестник Урала. 2013. № 6 (112). С. 68–70.
6. Шаравьев П. В. Основные проблемы птицеводства // Молодежь и наука. 2012. № 1. С. 166–168.
7. Шаравьев П. В., Неверова О. П., Зуева Г. В., Романова А. С. Экологические основы птицеводства // Аграрный вестник Урала. 2013. № 7 (113). С. 47–49.
8. Шаравьев П. В., Неверова О. П., Ильясов О. Р., Шкуратова И. А. Биоиндикация водных экосистем в зоне птицефабрик // Аграрный вестник Урала. 2013. № 4 (110). С. 67–69.