

УДК 637.5.64
ОСОБЕННОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СВИНИНЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ

*Шило О.М., Ветров В.С., Андрейчик И.Е.,
Шалушкова Л.П. УП «БЕЛНИКТИММП»,
УО БГАТУ, г. Минск*

Большое значение в рациональном питании населения имеют биологически полноценные продукты, вырабатываемые в производственных условиях. Одним из основных видов мясного сырья Беларуси была и остается свинина. Для этого имеются серьезные основания. Свиньи как животные многоплодны, отличаются скороспелостью при выращивании, высоким выходом продуктов убоя. Свинина как мясное сырье имеет высокую пищевую и биологическую ценность и обладает рядом ценнейших свойств, способствующих укреплению и развитию организма детей, а также людей, ослабленных заболеваниями или факторами неблагоприятного воздействия окружающей среды. Эти свойства свинины хорошо известны специалистам, однако желание снизить стоимость продукции ведет к тому, что количество свинины во многих видах продукции уменьшается. Использование в производстве продукции исключительно свинины в настоящее время носит ограниченный характер, в этом направлении работают только отдельные предприятия.

Одним из существенных факторов предпочтения свинины в питании населения перед говядиной и мясом птицы является ее низкие аллергические свойства, биологическая полноценность и хорошая усвояемость. Особенно следует отметить следующее. Научкой установлено влияние сбалансированности жирнокислотной формулы рациона питания на пластическую функцию липидов в организме человека. Эти процессы реализуются за счет наличия в свинине микронутриентов, к которым относятся незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты, среди которых в первую очередь следует отметить линолевую, линоленовую и арахидоновую. Соотношение насыщенных, мононенасыщенных и полиненасыщенных жирных кислот в жировой ткани свиней довольно близко к оптимальному, свиной жир следует считать одним из наиболее ценных в биологическом отношении.

Эффективность использования мясного сырья зависит не только от его качества, но и от используемых схем разделки туш. Правильный, научно обоснованный способ разделки и сортировки мяса - это реальная возможность его рационального использования и организации дифференцированной ценовой политики в производстве продукции, увеличения ее выхода на единицу сырья. Совершенствованием разделки технологи занимаются постоянно, приспосабливая ее к запросам производства и требованиям рынка. Основой для совершенствования разделки являются новые сведения о пищевой и биологической ценности каждой части туш и отдельных мышц, а также появление новых технологий производства продукции. Критерием здесь служит соотношение полноценности белка к неполноценному, в связи с чем необходимо освоение более детальной разделки туш в зависимости от ценности сырья и возможности его дальнейшего использования.

Исходя из этого, разработана технологическая схема комбинированной разделки свиных туш II категории с выделением сырья для производства копченостей для предприятия ПК ООО «Пластполиграф». Сфера деятельности этого предприятия связана с разделкой свинины и выпуском высококачественных мясных продуктов из нее. В системе общественного питания и в розничной торговле предприятие реализует полуфабрикаты, полученные при комплексной разделки свинины, колбасы, сосиски, сардельки, копчености.

Учитывая, что конъюнктура потребительского рынка диктует необходимость постоянного обновления ассортимента мясных продуктов, выпуск социально-значимых мясных продуктов по доступной цене, специалисты предприятия постоянно совершенствуют схемы комбинированной разделки свинины с выделением сырья для копченостей и колбасную разделку. В зависимости от ассортимента колбасных изделий схемы обвалки и жилочки могут быть связаны с сортовой разделкой, либо колбасной, либо односортовой.

ПК ООО «Пластполиграф» Белорусского государственного аграрного технического университета разработало и освоило ассортимент продукции из свинины. В настоящее время выпускается колбаса вареная и сосиски «Университетские». В состав их рецептур входят свинина полужирная - 98%, молоко сухое обезжиренное - 2% для колбас или 2% муки для сарделек, специи и пряности. Массовая доля влаги продукции - 70%, содержание белка - 12,3-12,8%, жира - 33,2-35,3%. Выход готовой продукции - для колбас 110%, для сосисок - 114%, срок годности - 72 часа.

При комбинированной разделке свинины с выделением сырья для копченое основное внимание уделяется ассортименту копченостей, пользующихся спросом у потребителя, остальное сырье распределяется на выпуск полуфабрикатов и колбасных изделий. Ассортимент выпускаемой продукции предприятием показывает, что одним из основных факторов, обеспечивающих стабильную работу, является наличие гибкого, конкурентоспособного, неоднородного по ценовому уровню ассортимента мясной продукции, рассчитанного на различную покупательскую способность населения. Выпуск мясной продукции на предприятии осуществляется по собственным нормативным документам.

Таким образом, свинине, как источнику полноценного белка и жира, уделяется должное внимание при производстве нового ассортимента мясной продукции.