

## ОСОБЛИВОСТІ ПІДГОТОВКИ М'ЯСА ДИКИХ ТВАРИН ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КОНСЕРВІВ

Щекатунов І.О., гр. 181-ТМ-12М

Науковий керівник – д-р техн. наук, доц. Н.Г. Гринченко  
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

М'ясні консерви є продукти, готові до вживання. В асортимент традиційних м'ясних консервів входять: відварне, смажене, тушковане яловиче, свиняче і бараняче м'ясо, м'ясні субпродукти (язик, печінка, нирки, мізки), вироби з котлетної маси (тефтели, котлети), паштети, сосиски, шинка, шпиг, ковбасні фарші, консерви з курячого м'яса. Для поповнення об'ємів м'ясної сировини нині значну роль відіграє «нетрадиційна сировина» у тому числі м'ясо диких тварин: дикий кабан, п'ятнистий олень, косуля.

При виробництві консервів з нетрадиційної сировини з диких тварин технологічні операції схожі крім підготовки м'ясної сировини, тому що вимагають особливої обробки - це вимочування у воді і маринування, тривалість яких залежить від виду тварини, її віку і залежно від розмірів подрібнених кусків м'яса.

Для поліпшення смаку зачищені куски м'яса диких тварин маринують протягом 1-4 діб, залежно від розмірів кусків, періодично перевертаючи. На рис. 1 наведено особливості підготовки нетрадиційної м'ясної сировини.

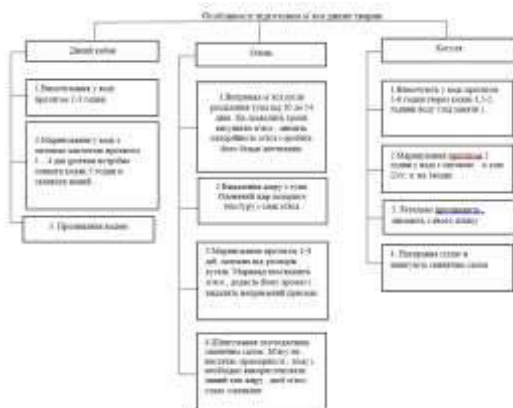


Рис. 1. Особливості підготовки нетрадиційної м'ясної сировини

В Україні на часі майже не приділяють уваги м'ясу таких тварин, як борсук, бабак, тарбаган, нутрія, ондатра тощо. Це дає змогу залучати нові види нетрадиційної м'ясної сировини та розширювати асортимент готової продукції.