



НОВАЯ ЛИНЕЙКА SKIN CARE ОТ «ГК ПТИ» ИЛИ КАК ПРАВИЛЬНО УХАЖИВАТЬ ЗА КОЖЕЙ

Современный рынок рубленых полуфабрикатов обширен. Значительную его долю занимают продукты из мяса птицы. Ассортимент представлен котлетами, зразами, фрикадельками и, конечно, полюбившимися всем, наггетсами. Каждая рецептура уникальна. Предприятия прилагают немало усилий для ее разработки и дальнейшего продвижения продукта в среде жесткой конкуренции. Разработка рецептуры — это комплексный подход, в котором основные акценты направлены на вкусовые качества, технологичность и себестоимость.

Основным видом сырья при производстве рубленых полуфабрикатов из мяса птицы является филе, которое содержит совсем небольшое количество жира и потому обладает недостаточной сочностью. С учетом этой специфики для придания необходимых органолептических показателей продуктам в рецептуры включают куриную кожу.

Широкое распространение этого технологического приема наряду с резким ростом рынка рубленых полуфабрикатов из мяса птицы привело к повышенному спросу и, как следствие, к дефициту данного вида сырья. Кожа птицы состоит из соединительной и жировой ткани. Из-за большого содержания подкожного жира и хорошей

развариваемости она является сырьем, которое придает необходимую сочность готовым продуктам. Однако пищевая ценность и технологические свойства кожи птицы оцениваются невысоко. При ее использовании необходимо учитывать низкую функциональность и регулировать уровень содержания в рецептурах, так как

Таблица 1. Гранулы из куриной кожи

Наименование ингредиентов	Кол-во
«ОПТИМIX ПФ Комплекс MD 338»	1,0
Кожа куриная	22,0
Вода	22,0
Итого общее количество	45,0

внесение большого количества кожи может отрицательно повлиять на органолептические показатели готового продукта: придать нежелательный привкус, снизить кусаемость и разрыхлить структуру после термообработки. Также внесение кожи влияет на реологические свойства фарша в процессе его составления. Он может приобрести более жидкую, липкую консистенцию, что значительно затрудняет процесс формовки. По этим причинам, максимально применяя кожу птицы, следует тщательно подходить к составлению рецептур.

Для стабилизации функциональных свойств вносимого жирного сырья «ГК ПТИ» предлагает новую технологию — изготовление гранул из куриной кожи на основе смеси «ОПТИМIX ПФ Комплекс MD 338». Несмотря на то, что это является дополнительной операцией, эффект от ее применения очевиден — технология позволяет стабилизировать качественные показатели продукта как в сыром, так и в готовом виде.

В таблице 1 представлена рецептура гранул. Процесс приготовления гранул ведется на высокоскоростном оборудовании с применением комплексной пищевой добавки «ОПТИМIX

Таблица 2. Рецептуры фаршей из мяса птицы

Наименование ингредиентов	Контроль	Опыт
Филе куриное без кожи	53,5	53,5
Кожа куриная	30,0	
Гранулы из куриной кожи		45,0
Вода	15,0	
«ОПТИСПICE ПФ Смак P285»	0,9	0,9
Соль пищевая	0,6	0,6
Итого общее количество	100,0	100,0

ПФ Комплекс MD 338» — это система, в которой подобрано оптимальное соотношение альгината натрия, солей кальция и фосфатов, позволяющее получить гель необходимой плотности. Гранулы из такого геля максимально приближены по цвету и структуре к исходному сырью, но при этом обладают более выраженными термостабильными свойствами и не придают постороннего привкуса продукту. Себестоимость гранул ниже исходной стоимости куриной кожи.

В таблице 2 представлены сравнительные рецептуры фаршей из мяса птицы. В опытном образце куриная кожа и свободная влага заменены на аналогичное количество гранул, изготовленных на основе пищевой добавки «ОПТИМIX ПФ Комплекс MD 338».

При одинаковой себестоимости контрольного и опытного образцов получен ряд преимуществ:

- рецептурная влага переведена в связанное состояние;
- функциональные свойства куриной кожи увеличены;
- за счет плотности вносимых гранул облегчен процесс формовки фарша;
- снижено содержание дефицитного сырья, в данном случае куриной кожи.

Данный пример наглядно показывает, как легко можно проводить корректировку рецептур рубленых полуфабрикатов, применяя альтернативную замену куриной кожи на гранулы, тем самым добиваясь необходимых реологических показателей фарша как в сыром, так и в готовом виде. Специалисты «Группы Компаний ПТИ» всегда открыты для сотрудничества и готовы провести промышленные выработки с разработанными новинками в условиях вашего производства, поделиться опытом, предложить оптимальные варианты решений. 🐔

Ведущий специалист направления «Полуфабрикаты» ООО «ГК ПТИ» Светлана МИТИНА

ПТИ
by IFF

«Группа Компаний ПТИ»
141011, Мытищи,
ул. Коммунистическая,
вл. 21 А, стр. 1
Тел./Факс: +7 (495) 786-85-65
E-mail: s.mitina@protein.ru