

ПРОИЗВОДСТВО КОПЧЁНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ ИЗ СВИНИНЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДИКОРАСТУЩИХ СПЕЦИЙ РЕСПУБЛИКИ ТЫВА

О.В. Бондаренко, К.Ч. Ооржак

Тувинский государственный университет, г. Кызыл, Россия

e-mail: bond1987olga@mail.ru

Аннотация. В статье приведены результаты анализа совершенствования технологии и технике производства копченых деликатесов из свинины с применением дикорастущей специи «Тыва-кулча» (дикий лук). К мясным копченым деликатесам можно отнести грудинку, окорок, балык, буженину, бекон, некоторые виды колбас. Применение в качестве специи «Тыва-кулча» направлено в первую очередь на поддержку местных товаропроизводителей мясной продукции и популяризацию продукции местного бренда. При разработке новой технологии был проведен сравнительный анализ разного процентного содержания «Тыва-кулча» от количества исходного сырья. Результат дегустационной оценки показал, что наиболее яркий и сбалансированный вкус имеет продукт, содержащий в себе 10 гр. «Тыва-кулча» на 1 кг. исходного сырья.

Ключевые слова: копченые деликатесы, горячее копчение, мясо, тыва-кулча, краковская колбаса, грудинка, бекон, балык, буженина, дикие специи.

PRODUCTION OF SMOKED PORK DELICACIES USING WILD SPICES OF THE REPUBLIC OF TYVA

O.V. Bondarenko, K.Ch. Oorzhak

Tuva State University, Kyzyl, Russia

e-mail: bond1987olga@mail.ru

Abstract. The article presents the results of the analysis of the improvement of the technology and technique of the production of smoked pork delicacies using the wild spice "Tyva-kulcha" (wild garlic). Smoked meat delicacies include brisket, ham, balyk, pork, bacon, and some types of sausages. The use of Tyva-kulcha as a spice is primarily aimed at supporting local producers of meat products and popularizing the products of the local brand. When developing a new technology, a comparative analysis of the different percentage of "Tyva-kulcha" from the amount of raw materials was carried out. The result of the tasting evaluation showed that the product containing 10 grams has the brightest and most balanced taste. "Tyva-kulcha" for 1 kg of raw materials.

Keywords: smoked delicacies, hot smoking, meat, tyva-kulich, Krakow sausage, brisket, bacon, balyk, boiled pork, wild spices.

Актуальность темы: Копчение принадлежит к числу старинных способов кулинарной обработки пищевых продуктов, которое корнями уходит к началу цивилизации и поэтому имеет долгие традиции.

В Республике Тыва в значительно большей степени развита отрасль животноводства, чем растениеводства. Благодаря природно-климатическим условиям позволяющим наращивать численность поголовья в первую очередь аборигенного скота мясного направления продуктивности: овец, коз, коров, лошадей, возрастает интерес и спрос в открытии новых мясоперерабатывающих цехов [2,4].

Однако в настоящее время практически 90 % реализуемых копченых мясных деликатесов приходится на привозную продукцию из соседних регионов таких как Республика Хакасия, Республика Алтай, Красноярский и Алтайский края, предлагающие широкий ассортимент продукции доступный среднему классу потребителей.

Данное исследование направлено на то, чтобы создать свой уникальный пищевой продукт, который сможет конкурировать с привозной продукцией и сможет в дальнейшем стать «визитной карточкой» региона благодаря уникальной дикорастущей специи «Тыва-кулча» (дикий лук), которая растет только в отдаленных горных районах Республики Тыва [3].

Тыва-кулча (рисунок 1) растет на сухих участках, сами тувинцы различают два вида кулча: первый, который ест человек, и второй, который едят животные. Осенью собирают головки кулча, высушивают для дальнейшего использования в приготовлении национальных тувинских блюд.



Рисунок 1 – Внешний вид «Тыва-кулча» (дикий лук)

Лук толкут, смешивают с свежим творогом, делают маленькие лепешечки и нанизывают на нитку и сушат на решетках юрты. В таком виде он дольше хранится. Кулча добавляется в суп, пельмени, колбасу, он придает им неповторимый вкус. Для длительного хранения кулча можно просто столочь и хранить в хлопчатобумажных мешочках.

Для производства копченых продуктов с добавлением тыва-кулча был выбран базовый продукт – краковская колбаса. Данный продукт пользуется наибольшим спросом у населения, имеют высокие вкусовые показатели и

доступны для производства в условиях малого инновационного предприятия ООО Научно-производственного центра «Ак-Чем» созданного на базе сельскохозяйственного факультета Тувинского государственного университета, где с мая по ноябрь 2022 г. проводилось исследования в рамках реализации гранта АИС Росмолодежь.

В качестве специй использовали «Тыва-кулча» полученную с использованием традиционной технологии заготовки.

Используемая специя обладает ценным химическим составом, обладает целебными свойствами, способные улучшить состояние здоровья в период острых респираторных заболеваний, повышает иммунитет и обмен веществ человека.

Для определения оптимальных значений дозировок специи – необходимо было провести сравнительный анализ разного процентного содержания «Тыва-кулча» от количества исходного сырья. Для этого были отобраны три образца с добавлением в фарш «тыва-кулча» на 1 кг: первый 5 г, второй 15 г, третий 30 г.

Режим копчения мясных деликатесов соответствовал установленным нормам для каждого отдельного продукта, что не могло повлиять на изменения вкусовых качеств продукта, от контрольного образца.

Органолептическая экспертиза проводилась согласно требованиям ГОСТ Р 55455-2013 Колбасы варено-копченые. Технические условия, ГОСТ 31785-2012 Колбасы полу копчёные. Технические условия.

Результат органолептической оценки полученных продуктов представлен в таблице 1. По результатам этой оценки мы пришли к выводу, что опытный образец 2 имеет самый насыщенный и приятный привкус «Тыва-кулча», образец 1 не отличается по вкусовым качествам с контрольным образцом, в котором использовалась классическая рецептура.

Таблица – 1 Органолептическая оценка копченых мясных деликатесов с добавлением «Тыва-кулча»

Наименование показателя	Характеристика			
	Контрольный	Образец 1	Образец 2	Образец 3
1	2	3	4	5
Внешний вид и цвет	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша
Консистенция	Плотная	Плотная	Плотная	Плотная
Цвет и вид на разрезе	Темно-красный	Темно-красный	Темно-красный с темными крупинками	Темно-красный с темными крупинками

1	2	3	4	5
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый, с ароматом пряностей и копчения	Свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый, с ароматом пряностей и копчения	Свойственный данному виду продукта, с легким привкусом и запаха «тыва-кулча», вкус слегка острый, в меру соленый	Свойственный данному виду продукта, с ярко-выраженным привкусом и запаха «тыва-кулча», вкус слегка острый, в меру соленый

Образец 3 имеет неприятный зеленоватый оттенок, имеет острый вкус и ярко-выраженный привкус тыва-кулча, который перебивает вкус копчения и самого мяса.

Исходя из всего вышеизложенного, мы рекомендуем для производителей использовать в качестве специи «тыва-кулча» при производстве копченых деликатесов 15 гр. на 1 кг исходного мясного сырья.

Литература

1. Мезенова, О. Я. Инновации в копчении пищевых продуктов / О. Я. Мезенова // V международный Балтийский морской форум: материалы форума, Калининград, 21–27 мая 2017 года / Составитель Кострикова Н.А. – Калининград: Обособленное структурное подразделение «Балтийская государственная академия рыбопромыслового флота» федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Калининградский государственный технический университет», 2017. – С. 1396–1406.

2. Бондаренко, О. В. Скотоводство в Туве: современное состояние и перспективы развития / О. В. Бондаренко // Научные труды Тувинского государственного университета: материалы ежегодной научно-практической конференции преподавателей, сотрудников и аспирантов Тувинского государственного университета, посвященной 100-летию образования Тувинской Народной Республики, Кызыл, 30 октября 2021 года. – Кызыл: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Тувинский государственный университет», 2021. – С. 76-79.

3. Аракчаа, Ч. А. Технологические свойства козлятины в Республики Тыва / Ч. А. Аракчаа, О. В. Бондаренко // Международная научная конференция молодых учёных и специалистов, посвящённая 180-летию со дня рождения К. А. Тимирязева: сборник статей, Москва, 05–07 июня 2023 года. – Москва: Российский государственный аграрный университет – МСХА им. К. А. Тимирязева, 2023. – С. 457–460.