



ԱՊՐՈԳՆՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ

Հայաստանի ազգային ագրարային համալսարան

AGRISCIENCE AND TECHNOLOGY

АГРОНАУКА И ТЕХНОЛОГИЯ

Միջազգային գիտական
պարբերական

ISSN 2579-2822



Կայքէջ՝ anau.am/hy/teghekagir

ՀՏԴ 637.5.034:636.52/.55

ՀԱՎԻ ՄՍԻՑ ԱՊՐՈԳՆՈՒԹՅԱՆ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱՅԻ ԿԱՏԱՐԵԼԱԳՈՐԾՈՒՄ

Ա.Լ. Դաշտոյան, Է.Լ. Սահակյան, Ք.Յ. Ղարիբյան

Հայաստանի ազգային ագրարային համալսարան

annad-1976@mail.ru

ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ

Բանալի բառեր՝

հավի միս,
սպիտակ գինի,
ապուխտ,
քրքմածաղիկ,
հասունացում

ԱՄՓՈՓԱԳԻՐ

Ապուխտները համային, սննդային և էներգետիկ հատկությունների շնորհիվ լայնորեն օգտագործվում են սննդի մեջ: Հայաստանում դրանք արտադրվում են հիմնականում խոզի, հավի և հազվադեպ՝ հորթի մսից:

Մեր ուսումնասիրությունների նպատակն է արտադրությունում օգտագործել հավի մսեղիքի այն հատվածները, որոնք վերամշակման ընթացքում կորցրել են ապրանքային տեսքը և այլևս վաճառքի ենթակա չեն: Որպես հավելում՝ օգտագործվել են քրքում և սպիտակ գինի, որոնց շնորհիվ բարձրացել են պատրաստի մթերքի ֆիզիկաքիմիական և զգայաբանական հատկությունները, իսկ նոր տեխնոլոգիայի կիրառումը հնարավորություն է տվել կրճատել արտադրական ծախսերը:

Նախաբան

Մսային ապուխտները համային հատկանիշների և բարձր սննդարժեքի շնորհիվ ամենաշատ սպառվող մսամթերքից են: Հայաստանում ապուխտների լայն տեսականին արտադրվում է հիմնականում խոզի և հավի, մասամբ՝ տավարի մսից: Հավի մսից ապուխտները պատրաստվում են առավելապես հավի մսեղիքի տարբեր հատվածներից (թևիկներ, ազդրեր): Սակայն մեր նպատակն է արտադրությունում օգտագործել հավի մսեղիքի այն հատվածները, որոնք մշակման ժամանակ կորցրել են ապրանքային տեսքը և սովորաբար կիրառվում են որպես խճողակի հումք: Մեր կարծիքով հավի միսն առավել արդյունավետ կիրառում կստանա (Դ.Ի. Касьянов и др., 2000):

Այսօր մսամթերքի արտադրությունում լուրջ խնդիր է բուսական ծագման լցանյութերի օգտագործումը: Դրանք մսամթերքին հաղորդում են բավարար համային հատկանիշներ, ինչպես նաև ազդում են մթերքի

արտադրական գործընթացների վրա: Այդպիսի հավելումներից է քրքմածաղկի փոշին, որն առավել հայտնի է շաֆրան անունով: Այն ունի մի քանի տարատեսակ, որոնցից ավելի շատ կիրառվում է քրքումը: Տարածված է Յնդկաստանում, Ճապոնիայում, Չինաստանում, Շրի-Լանկայում, ունի բուժիչ հատկություններ: Բժշկական միջավայրում լայնորեն կիրառվում է տոքսիններն օրգանիզմից հեռացնելու և արյունը մաքրելու, ինչպես նաև ջլերի էլաստիկությունը բարձրացնելու համար: Մսամթերքի արտադրությունում կիրառելիս նպաստում է մսի շարակցական հյուսվածքների փափկեցնելուն:

Արտասահմանյան փորձը ցույց է տալիս, որ արտադրությունում սպիտակ գինու կիրառումը ևս նպաստում է մսամթերքի համային և որակական հատկանիշների բարելավմանը: Սպիտակ գինին հայտնի է իր բուժիչ հատկություններով. դրա pH-ը համապատասխանում է մարդու ստամոքսաաղիքային համակարգի pH-ին, որը սահմանվում է 2-3 միավոր:

Աղյուսակ 1. Պատրաստի մթերքի զգայաբանական հետազոտության ցուցանիշները

Ցուցանիշներ	Ստուգիչ նմուշ	Փորձնական նմուշ
Ապրանքային տեսք	Չոր, մաքուր, առանց սպիտակ բորբոսի, ամբողջությամբ ապխտված	Չոր, մաքուր, ամբողջությամբ ապխտված, առանց լորձի և բորբոսի հետքի
Համ	Թույլ արտահայտված	Լավ արտահայտված
Հոտ	Թույլ արտահայտված ապխտահոտով	Թույլ արտահայտված ապխտահոտով
Գույն	Թույլ շագանակագույն	Վառ գազարադեղնավուն
Կոնսիստենցիա	Պինդ	Խիտ, պինդ

Աղյուսակ 2. Պատրաստի մթերքի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները

Նմուշներ	Խոնավություն, %	Սպիտակուց, %	Ճարպ, %	Հանքային նյութեր (այդ թվում՝ NaCl), %
Ստուգիչ	62,7	17,6	14,5	9,2
Փորձնական	58,6	22,4	13,8	11,6

Նյութը և մեթոդները

Քրքումը պարունակում է մեծ քանակությամբ երկաթ, ֆոսֆոր, յոդ, կալցիում, K, C, B₂, B₃ վիտամիններ: Եթե-րային յուղերի պարունակության շնորհիվ այն դառնում է հակաօքսիդանտ, ինչը նպատակահարմար է դարձ-նում դրա կիրառումը ապուխտների արտադրությու-նում (A.A. Калачев и др., 1998):

Այսպիսով, ուսումնասիրելով քրքումի հատկություննե-րը, որոշեցինք այն օգտագործել մսամթերքի, մասնա-վորապես՝ հավի մսից ապուխտների արտադրությու-նում (B.Ю. Белова и др., 2000):

Ապուխտների արտադրությունը կազմակերպվում է գծապատկեր 1-ում ներկայացված տեխնոլոգիական սխեմայով:

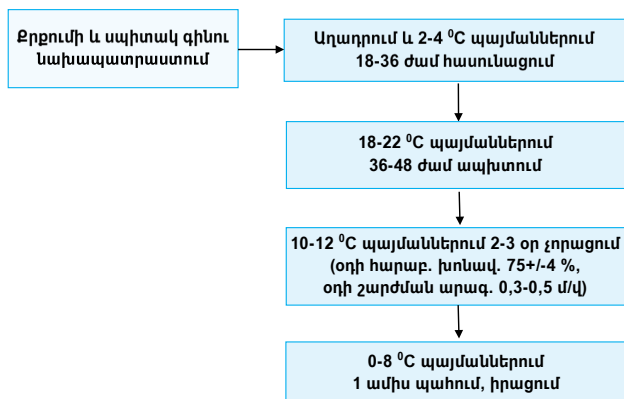
Կիսաարտադրական և լաբորատոր հետազոտություն-ները կատարվել են ՀԱԱՀ անասնաբուժական մթերք-ների վերամշակման տեխնոլոգիաների ամբիոնի լաբո-րատորիայում՝ երեք կրկնողությամբ: Որպես արդյունք՝ ընդունվել է դրանց միջին թվաբանական արժեքը:

Չուգահեռաբար նույն տեխնոլոգիայով պատրաստ-վել է ապուխտ՝ թռչնամսից, առանց սպիտակ գինու և քրքումի: Արտադրական գործընթացը տարբերվում է աղադրման տևողությամբ. ստուգիչ նմուշի դեպքում այն տևել է 3-4 օր:

Արդյունքները և վերլուծությունը

Պատրաստի մթերքը ենթարկվել է զգայաբանական և ֆիզիկաքիմիական հետազոտության: Արդյունքները ներկայացված են աղյուսակներ 1-2-ում:

Ինչպես երևում է աղյուսակ 2-ի տվյալներից, փորձնա-կան նմուշում խոնավությունն ավելի քիչ է, քան ստու-գիչում. այսինքն՝ փորձնական մթերքի պահպանման ժամկետն ավելի երկար կլինի, քան ստուգիչինը: Սպի-տակուցների քանակության (4,8 %) գերազանցումը փորձնական նմուշում ևս փաստում է քրքումի օգտա-գործման արդյունավետության մասին:



Գծ. 1. Թռչնամսից ապուխտի արտադրության տեխնոլոգիական սխեման:

Աղյուսակ 3. Պատրաստի մթերքի էներգետիկ արժեքի հաշվարկը

Նմուշներ	Սպիտակուց, %	Ճարպ, %	Էներգետիկ արժեքը, կկալ
Ստուգիչ	17,6	14,5	200,9
Փորձնական	22,4	13,8	213,8

Հաշվարկվել է նաև պատրաստի մթերքի էներգետիկ արժեքը (աղ. 3):

Ըստ աղյուսակ 3-ի տվյալների՝ ստուգիչ նմուշի էներգետիկ արժեքը 12,9 կկալ-ով գիշում է փորձնական նմուշին, ինչը բացատրվում է քրքումի սպիտակուցային կազմով, ինչպես նաև նրանով, որ սպիտակ գինու ազդեցությամբ սպիտակուցներն արագ վերածվում են ամինաթթուների: Սպիտակուցի բարձր պարունակության շնորհիվ փորձնական նմուշն ավելի դյուրամարս է:

Որակյալ մթերքի ստացումից բացի՝ մեր նպատակն է նվազեցնել արտադրական ծախսերը. 1-2 օրով կրճատել աղադրման տևողությունը և արտադրական տարածքները հնարավորինս արագ նախապատրաստել հաջորդ խմբաքանակների համար, ինչը կնպաստի էներգետիկ ծախսերի կրճատմանը և պատրաստի մթերքի ինքնարժեքի նվազմանը:

Եզրակացություն

Վերլուծելով կատարված հետազոտությունները՝ կարելի է եզրակացնել, որ նոր տեսակի ապուխտն ապահովում է անհրաժեշտ սպիտակուցների պաշարը, դյուրամարս է, ունի ֆիզիկաքիմիական և զգայաբանական բարձր ցուցանիշներ, իսկ նոր տեխնոլոգիայի կիրառումը հնարավորություն է տալիս կրճատել արտադրական ծախսերը: Ուստի խորհուրդ է տրվում նշված փորձնական նմուշը ներդնել արտադրության մեջ:

Գրականություն

1. Белова В.Ю., Вагин В.В. Соль - универсальная пищевая добавка // Мясная индустрия. - 1998. - N 6. - С. 18-20.
2. Калачев А.А., Умаков П.А., Анникова А.В. и др. Новая технология копчения и сушки мяса и мясных продуктов // Мясная индустрия. - М., 1998. - N 6. - С. 36-38.
3. Касьянов Г.И., Золотокопова С.В., Палагина И.А., Квасенков О.И. Технология копчения мясных и рыбных продуктов. - М., Ростов-на-Дону, 2004. - 204 с.
4. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюмин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. - М.: Колос, 2000. - 367 с.

АННОТАЦИЯ

Совершенствование технологии производства копченостей из куриного мяса

Копчености, благодаря их вкусовым, пищевым и энергетическим свойствам, относятся к числу наиболее широко используемых мясных продуктов. В Армении копчености производятся, в основном, из свинины, курятины и реже – из телятины. Целью наших исследований является использование частей куриных тушек, которые в ходе переработки потеряли свое рыночное качество и для продажи более не годятся.

Использование куркумы и белого вина в процессе дозревания кусочков курятины ведет к улучшению вкуса и сокращению этого процесса, что, в свою очередь, снижает энергозатраты и тем самым – себестоимость продукта.

ABSTRACT

Improving the Production Technology of Smoked Chicken Meat

Smoked products are among the most widely used meat products due to their taste, food and energy properties. In Armenia smoked meat is produced mainly from pork, chicken and rarely from veal. The aim of our research is to use pieces of chicken carcasses that have lost their market quality during processing and are no longer suitable for sale.

The use of turmeric and white wine in the ripening process of chicken pieces leads to the taste improvement and reduction in the ripening process, which in its turn decreases energy consumption and thus the prime cost of the product.

Ընդունվել է՝ 07.06.2019 թ.
Գրախոսվել է՝ 02.07.2019 թ.