

Пищевая ИНДУСТРИЯ

www.rosfood.info

№ 3 (33) ИЮНЬ 2017



GULFOOD
MANUFACTURING

31 октября - 2 ноября 2017
Дубайский Центр Всемирной Торговли
gulfoodmanufacturing.com

32

Упаковка

Ингредиенты

Процессирование

**МЕСТО ВСТРЕЧИ
С 32,000 ПОСЕТИТЕЛЕЙ
ГОТОВЫХ К ПОКУПКЕ**

**Бронируйте Вашу
площадь сегодня**
Эл. почта gfm@dwtc.com

Решения в области поставок

Автоматизация и управление

Организовано

Поддержано

Страна-партнёр

Стратегический партнёр

Официальный авиапартнёр



Gulfood





стр. 10

ТАК ПОЕДИМ!



стр. 16

РЫНОК СТЕКЛОТАРЫ. ИТОГИ 2016 ГОДА



стр. 26

ИННОВАЦИИ В ТРАДИЦИЯХ



стр. 40

СЕМИНАР «МОГУНЦИИ» ПО ИННОВАЦИОННЫМ МЯСНЫМ ТЕХНОЛОГИЯМ В АВСТРИИ



стр. 46

КАМАМБЕР ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА – НОВИНКА СЕРНУРСКОГО СЫРЗАВОДА



стр. 50

ЗАВОД ПАО «ПЕНЗМАШ» ПРЕДЛАГАЕТ НА РОССИЙСКОМ РЫНКЕ ДОСТАТОЧНО ВОСТРЕБОВАННУЮ ПРОДУКЦИЮ – ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ

АКТУАЛЬНО	8-9
Так поедим!.....	8-9
СОБЫТИЕ.....	10-12
РЭЦ готов финансировать до 80% затрат на участие компаний на выставке GULFOOD MANUFACTURING-2017.....	10-12
МАРКЕТИНГ	13-15
Точки роста прибыли. Цикл статей о развитии маркетинга и продаж пищевого предприятия.....	13-14
АНАЛИТИКА	16-22
Рынок стеклотары. Итоги 2016 года.. ..	16-17
Рынок FMCG в ожидании перемен	18-22
ИНДУСТРИЯ УПАКОВКИ	24-36
Фасовочное и упаковочное оборудование от «Aurora Pack Engineering».....	24-25
Инновации в традициях.....	26-27
Анализаторы текстуры — производства «Stable Micro Systems Ltd» (Великобритания)	33
Увеличение срока хранения пищевой продукции.....	34-36
МЯСНАЯ ИНДУСТРИЯ	37-45
ИСИТ – надежный партнер	38-39
Семинар «Могунция» по инновационным мясным технологиям в Австрии	40-41
Технология производства национальных изделий и блюд из конины в Казахстане.....	42-45
МОЛОЧНАЯ ИНДУСТРИЯ	46-49
Камамбер из козьего молока – новинка Сернурского сырзавода	46-47
«Агротех»: Практичные комплексы для сыров Чечил, Сулугуни, Моцарела.....	48-49
ИНДУСТРИЯ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ	50-53
Завод ПАО «Пензмаш» предлагает на российском рынке достаточно востребованную продукцию – хлебопекарное оборудование	50
Хлеб для людей	52-53
КОНДИТЕРСКАЯ ИНДУСТРИЯ	54-55
Научное обеспечение инновационного развития кондитерской отрасли.....	54-55
ИНДУСТРИЯ ХОЛОДА	56-57
О мероприятиях по уменьшению потерь мясного сырья и готовой продукции на производственных холодильниках.....	56-57
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ.....	58-59
Продукты на зерновой основе, не требующие (УДК 613.4) варки, для детей старше года с использованием плодового пюре.....	58-59
КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ	60-61
Изучение макро- и микроэлементного состава яиц куриных пищевых.....	60-61
ПИЩЕВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	62
Электронасос Бурун®СХ – профессиональное решение.....	62
ВЫСТАВКИ	63 -66

Баймуканов Дастанбек Асылбекович – главный научный сотрудник ТОО «Казахский научно-исследовательский институт животноводства и кормопроизводства», доктор с.-х. наук, член – корреспондент Национальной академии наук Республики Казахстан, г. Алматы, Казахстан

Акимбеков Амин Ричардович – главный научный сотрудник ТОО «Казахский научно-исследовательский институт животноводства и кормопроизводства», доктор с.-х. наук, г. Алматы, Казахстан

Юлдашбаев Юсупжан Артыкович – декан факультета зоотехния и биология РГАУ – МСХА имени К. А. Тимирязева, доктор с.-х. наук, профессор, член – корреспондент РАН, г. Москва, Россия

Исхан Кайрат Жалелович – кандидат сельскохозяйственных наук, ассоциированный профессор кафедры физиологии, морфологии и биохимии имени Н.У. Базановой Казахского национального аграрного университета, г. Алматы, Казахстан.



ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА НАЦИОНАЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ И БЛЮД ИЗ КОНИНЫ В КАЗАХСТАНЕ

Конина содержит в себе значительное количество азотсодержащих веществ при пониженном содержании внутримышечного жира. На основании этого уже в XIX в. врачи конину считали диетическим продуктом и рекомендовали при лечении ряда заболеваний [1].

Количество белков в мясе лошадей колеблется от 17 до 21%. [2]. Мясо полновозрастных лошадей содержит больше соединительной ткани, поэтому оно грубее по сравнению с молодой кониной [3]. Количество органических веществ в конском мясе зависит от возраста лошадей, их упитанности, а также от того, из какой части туши взят образец для анализа [4].

Мясо взрослых лошадей имеет более выраженный аромат, чем мясо молодняка. Вкус конины сладковатый, что предопределяется содержанием в мышцах лошадей гликогена. Органолептические показатели конины зависят от возраста, пола, упитанности, особенностей кормления и использования лошадей [5].

У упитанных табунных лошадей большое количество жира откладывается на брюшной стенке и реберной части, поэтому этот отруб туши (казы) имеет наивысшую калорийность – до 4949 ккал в 1 кг мякоти. С возрастом количество воды в мясе снижается, а жира возрастает.

В обзорной статье впервые представляем данные по технологии производства национальных изделий из конского мяса, принятые в Казахстане. По нашим данным в конском мясе (конина) содержатся полноценные белки, жиры, витамины А, группы В, никотинамид и другие. Оно богато железом и кобальтом, йодом и медью, фосфором и кальцием.

Конские жиры по своему химическому составу и биологической ценности значительно отличаются от жиров других видов сельскохозяйственных животных. Они имеют высокое йодное число (82,5-97,3), левоплавки (температура плавления 28-32°), богаты ценнейшими для организма жирными кислотами и витамином А (до 20 мг%).

Жир лошадей считается диетическим. Он богат высоконепредельными жирными кислотами – линолевой, линоленовой, арахидоновой, благоприятно влияющими на обмен холестерина в организме человека, препятствуя развитию атеросклероза. В отличие от мяса других животных конина содержит мало холестерина.

По органолептическим показателям конское мясо имеет ряд отличительных свойств и только ему присущих характеристик. По цвету мясо взрослых лошадей значительно темнее говядины, что связано с более высоким содержанием в нем миоглобина (мышечного гемоглобина), а мясо жеребенка светлее, чем телятина. Замечено, что содержание в конском мясе миоглобина постепенно нарастает с возрастом и достигает максимума к семи-восемью годам. С интенсивностью окраски мяса тесно связана степень его аромата. Темноокрашенное мясо взрослых животных имеет более выраженный аромат по сравнению со слабоокрашенным мясом молодых. В целом органолептические показатели конского мяса зависят от возраста, пола, упитанности, условия кормления и использования лошадей, от которых это мясо получено. Мясо жеребят и молодняка имеет более высокую органолептическую оценку, чем мясо взрослых лошадей. Мясо кобыл вкуснее, чем мясо жеребцов, мясо мерин по вкусу, аромату и нежности занимает промежуточное положение. От старых рабочих лошадей получают мясо неприятного вкуса и запаха, однако после нагула или откорма от этих животных можно получить вполне удовлетворительную продукцию. Лошади табунного содержания, как уже было сказано, способны накапливать в своем теле больше жира, и поэтому их мясо отличается лучшими вкусовыми свойствами.

1. Асып

Приготовление колбасы асып по казахски. Берется конина не ниже средней упитанности. Используется остывшее, охлажденное и отжилованное от пленок и сухожилий мясо, измельченное на кусочки по 5-8 г. Мясо с шеи и лопаток не пригодное, в виду низкого качества. Жир используется как покровный, так и внутренний, измельчают на кусочки по 5-8 г. В качестве приправы используют свежий лук, очищенный и мелко нарезанный. Соли поваренная помола № 1, не ниже первого сорта. Составные части смешиваются в специальной мешалке в следующей пропорции. Мясо конское, измельченное на кусочки – 75 кг, жир конский измельченный на кусочки – 25 кг, перец черный – 100 г, лук свежий очищенный – 3 кг. Готовую смесь при помощи шприца набивают в конскую череву (тонкий отдел кишечника) и вяжут кольцами. После набивки колбаса немедленно варится в воде при температуре 85-90°С в течение 30-40 минут. Рекомендуется варить на пару – так как вкусовые качества колбасы будут выше, чем при варке в воде.

Готовность продукта проверяют по цвету сока: в готовой колбасе он серого цвета. Более правильно определять готовность колбасы измерением температуры внутри батона, которая должна достигать не менее 72 °С.

После варки асып охлаждают в течение 2-3 ч в помещении с температурой не ниже 5-6°С тепла. Срок реализации при наличии холодильников – 72 ч с момента изготовления.

2. Жал

Изготовление жала по казахски. Употребляется жировой гребень верхней части шеи конских охлажденных или дифростированных (размороженных) туш от перво-

го шейного позвонка до второго – третьего грудного позвонка. При снятии жира допускается прорезь шейных мышц тонким слоем по всему разрезу, но не более 10% от веса сырья.

В подготовленных кусках жирового гребня делают глубокие продольные надрезы по всей толщине в шести – восьми местах (рис. 1).

Каждый надрез вручную натирают смесью, состоящей из поваренной соли помола № 1, селитры, черного перца. На 100 кг сырья расходуют 4 кг мелкой соли, 50 г перца, и 0,8% селитры от веса поваренной соли помола № 1. При отсутствии специи можно натирать мясо поваренной солью помола № 1 из расчета 4% к весу сырья. Натертый жировой гребень (жал) складывают в бочки или формы и выдерживают в помещении с температурой 4-5°С тепла в течение суток.

По окончании выдержки посола изделие коптят в холодном дыму (при температуре 8-12°С тепла) 12-21 ч. После копчения жал помещают в сушильную камеру с температурой 11-12°С и влажностью 70-78% на трое суток. Готовое изделие из сушильного помещения направляют на реализацию.

Рис. 1.

Жал

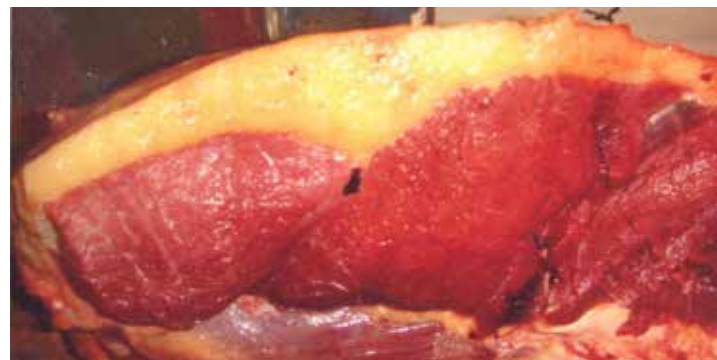


3. Жая

Изготовление жая по казахски. Жая готовят из охлажденной, остывшей и, как исключение, из дефростированной конины не ниже средней упитанности. От туши вырезают заднюю часть крестовых и передней части хвостовых позвонков с ягодичными мышцами и жировым поливом (рис. 2).

Рис. 2

Жая



Затем крестцовая кость удаляется и остаются только 2-3 хвостика позвонка. Толщина куска не должна превышать 8 см. Подготовленное изделие жая натирают поваренной солью помола №1, взятой в следующем количестве на 100 кг сырья: поваренной соли помола № 1-4 кг, селитры – 50 г и черного молотого перца – 50 г.

Куски мяса, натертые смесью, укладывают в бочки с пересыпкой каждого ряда поваренной солью помола № 1 или поваренной солью класса экстра. Посол производят в помещениях с температурой 4-5°C тепла в течение 2-3 суток. Просоленное изделие коптят холодным дымом 12-24 ч, затем охлаждают до температуры 6-8°C и подвергают выдержке в течение 2-х суток в помещении с температурой 12°C тепла и относительной влажностью 70-75%. После органолептического и химического исследования на содержание натритов изделие идет на реализацию.

Жая хороша в качестве холодной закуски и в бешбармаке.

4. Казы

Изготовление казы по казахски. Берут конское остывшее, охлажденное мясо жирной, вышесредней и средней упитанности. Использование дефростированного мяса для приготовления казы не желательно, в виду пониженного качества сырья, и следовательно приготавливаемого продукта. Из одной туши изготавливают 12 пар казы (рис. 3,4,5,6).

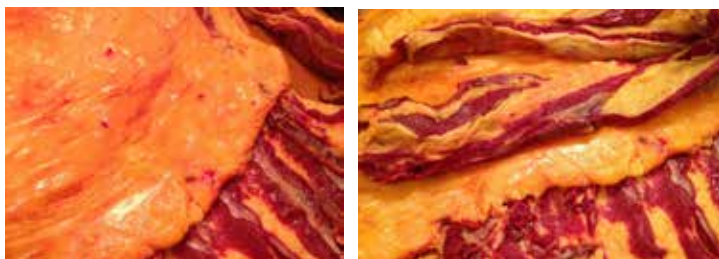
Ребра с 6 по 17 отделяют от позвоночника и разрезают попарно (шестое с седьмым, восьмое с девятым и т.д.). Затем с внутренней части парных ребер удаляют хрящи и надрезают межреберную ткань, начиная от места соединения ребра с позвоночником до места соединения их с хрящем, но не до конца. Затем казы солят. Соль состоит из поваренной соли помола № 1, селитры и черного перца. На 100 кг сырья расходуют: соли – 3 кг, селитры – 50 г и перца черного – 50 г.

Ребра с мясом и жиром, натертые смесью, плотно укладывают в бочку, каждый слой слегка посыпают смесью. Процесс посола длится 2-3 суток.

Рис.3

Часть туши конины отобранная для приготовления казы

Посоленные казы освобождают от излишки смеси, а потом вкладывают в оболочки – конскую череву.



Концы казы плотно укрепляют шпагатом и связывают оба конца вместе. Оболочка на концах казы прокалывается для выпуска воздуха. Вложенные в оболочку казы подвергают копчению при температуре не выше 30°C тепла в течение 12-24 ч.

Копченое изделие помещают в сушильное помещение на 48-72 ч для созревания, где температура поддерживается на уровне 12°C и влажности 75%. После этого она идет на реализацию.

Рис. 4

Готовые казы; свежое и копченое



5. Чужук

Изготовление чужука по казахски. Для этой цели употребляется охлажденное или дефростированное конское мясо жирной, вышесредней и средней упитанности. Освобожденное от костей, жира и сухожилий, мясо засаливается кусками весом 300-400 г и выдерживается в помещении при температуре 2-4°C тепла в течение 48-72 ч. Посолочная смесь состоит из поваренной соли помола №1, селитры и черного молотого перца. На 100 кг мяса расходуют: поваренной соли помола № 1-4 кг, селитры – 50 г и перца – 50 г (рис. 5).

Рис. 5

Чужук, казы, карта, жая (вареный)



Посоленное мясо измельчается на волчке с диаметром решетки 8 мм, после чего смешивается с конским внутренним жиром, измельченными на кубики. Жира внутреннего или с полива расходуют 30% к весу фарша, при таком количестве его вкусовые качества не снижаются, усвояемость организмом человека увеличивается, выход готовой продукции от одной туши значительно возрастает.

Приготовленный фарш при помощи шприца плотно набивают в конскую череву и вяжут кольцами. После вязки батоны подвергают осадке при температуре не выше 5-6°C тепла в течение 24 ч, а затем холодному копчению – 18-24 ч. После копчения чужук развешивают в помещении (при температуре 12°C тепла, влажности воздуха 75% на 120 ч), где происходит созревание продукта.

Чужук, предназначенный для реализации в копченo-вареном виде, после копчения направляют на варку, которая производится паром или в воде при температуре 80-90°C в течение 60-80 мин.

6. Карта

Изготовление карты по казахски. Берется ободочная и прямая кишка лошадей жирной, высшей, вышесредней и средней упитанности. Освобождается от содержимого, тщательно промывается теплой (37-40°C), а потом холодной водой. Затем сырье выворачиваем с брыжеечным жиром внутрь. Карту засаливают сухим посолом, то есть каждую натирают поваренной солью класса экстра и укладывают в бочку. Расход соли – 4% к весу сырья.

Процесс посола продолжается 24 ч при температуре не выше 5°C тепла. Посоленную кишку освобождают от соли простым встряхиванием, затем режут на четыре равные части, связывают парами и подвешивают на палки в помещении с температурой 3-5°C тепла, оставляют для созревания на трое суток. При этом нижний конец кишки остается открытым.

По истечении трех суток карта готова к реализации срок которой при наличии холодильных установок, а также в зимнее время – 72 ч. Карта, предназначенная для реализации в копченном виде, коптится при темпе-

ратуре 18-20°C в течение 18-24 ч, после высушивается за 24-48 ч при температуре 11-12°C тепла и влажности воздуха 75% (рис. 6).

Рис. 6

1) Карта 2,5 летнего жеребчика казахской лошади жабе. 2) Обработка внутренних органов лошади для промывки



7. Бешбармак

Бешбармак по казахски. Для этого блюда часто используют одновременно свежую и провяленную конину и изделия из конского мяса, в частности, казы, жал, жая, чужик и карту.

Свежее мясо варят отдельно, провяленные и копченые изделия из конины – вместе. Это обусловлено тем, что бульон из свежего мяса применяется для замешивания теста, приготовления соуса и отваривания сочня, а бульон от провяленного мяса и копченого изделия из конины для этой цели не пригоден. Сваренную конину и конские изделия вынимают из бульона и остуживают. Остывшее мясо и изделия нарезают на отдельные кусочки (мясо рекомендуется нарезать тонко поперек волокон, таким же образом разделяют конские изделия) (рис. 10). Конское мясо готовится 3 часа. Как только закипит кастрюля с мясом, убирают пену, в дальнейшем варят на медленном огне.

Пока варится мясо, необходимо приготовить тесто. Для замеса рекомендуется использовать охлажденный жирный бульон и яйца из расчета на 200 г бульона одной яйцо. Тесто замешивается не слишком круто. Из готового теста очень тонко раскатывается сочень.

Заблаговременно к мясу готовят туздык (соус). Для этой цели берут репчатый лук, перец, соль. Лук нарезают так, чтобы получились тонкие, нежные колечки. Его с перцем помещают в отдельную посуду и заливают горячим жирным бульоном, в который добавляют соль по вкусу.

Сочень нарезают на четырехугольники, отваривают в кипящем бульоне, в котором варилось свежее мясо, до готовности. Готовые сочни шумовкой извлекают и накладывают на блюдо. На тесто накладывают нарезанное мясо, кусочки казы, карты, чужука и заливают предварительно разогретым туздыком (рис. 7).

Рис. 7

Остывшее конское мясо и изделия из конины



8. Мясо по-казахски

На северо-востоке Казахстана широко распространено блюдо из мяса без теста. Сваренную конину (свежую или вяленную) режут тонкими пластиками поперек волокон и укладывают на блюдо, затем – казы (или чужук) и карту. Все это заливают соусом с луком и перцем.

9. Куырдак

Куырдак готовят только из свежей, лучше молодой, конины. Казан ставят на огонь, кладут в него внутренний конский жир, разогревают до кипения и опускают мелко нарезанное мясо. Добавляют по вкусу лук, перец, соль. Первые 5-10 мин огонь должен быть сильным и мясо нужно помешивать, до готовности куырдак доводят на медленном огне. Допускается добавление мелко нарезанного картофеля.

Рис. 8

Бешбармак – сочни с мясом конины (казы, жая, карта)



10. Колдама

Это блюдо варят из самых нежных частей – поясница, ягодичная мускулатура. Колдаму с улучшенными вкусовыми качествами готовят из хорошо упитанной жеребятины. Жеребятина отличается мраморностью, следовательно, мышцы перемешиваются тонкими слоями жира.

У жеребят мясо нежное, сочное, отложение жира по всему телу происходит тонкими слоями под кожей и в мышечных пространствах.

Мясо должно быть свежим, его отваривают большим куском, затем режут на мелкие поперек волокон. Из некруто замешанного теста раскатывают колбаски диаметром в 1 см и лепят завитушки, которые отваривают в мясном бульоне. Готовые завитушки укладывают на блюдо, сверху – нарезанное мясо и поливают соусом из жирного бульона с луком и перцем.

Вывод. В мясе конского жира содержится линолевая, линоленовая и арахидоновая жирные кислоты, которые не содержатся у других видов сельскохозяйственных животных. Эти особенности позволяют производить оригинальные национальные продукты, востребованные на рынке ЕАЭС.

Литература:

1. Свечин К.Б., Бобылев И.Ф., Голка Б.М. Коневодство: учебник для с/х ин-тов. М.: Колос, 1992. – 289 с.
2. Әкімбеков Б.Р., Әкімбеков А.Р. Жылқы шаруашылығы. – Қостанай, 2007. 256 с.
3. Әкімбеков Б.Р., Әкімбеков А.Р. Жылқы шаруашылығы. – Алматы: Нур – Принт, 2014. – 289 с.
4. Ақимбеков Б.Р., Дүйсембаев А.Р., Ақимбеков А.Р., и др. Коневодство. – Алматы: Нур – Принт, 2014. – 265 с.
5. Садықов Б.Х. Конина. – Алма – Ата: Кайнар, 1981. – 88 с.

