

ПОТЕНЦИАЛ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВТОРИЧНОГО СЫРЬЯ ЖИВОТНОВОДСТВА В ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ СИСТЕМЕ

А.Т. Костанова^{1,2*}, Ш.Б. Байтуkenова²

¹Национальный центр биотехнологии, Республика Казахстан, 000010, г. Астана, Кургальжинское шоссе 13/5

²НАО «Казахский агротехнический исследовательский университет, имени С. Сейфуллина» Республика Казахстан, 010011, г. Астана, пр. Женис, 62

*e-mail: kostanova@biocenter.kz

Одно из фундаментальных принципов современного глобального сельского хозяйства заключается в эффективном использовании ресурсов. Проблема рационального использования сырья предполагает разумное применение его компонентов для достижения максимальной производственной эффективности. Решение этой проблемы направлено на увеличение эффективности переработки вторичного мясного сырья с использованием передовых технологий, что позволит увеличить прибыль предприятий и обеспечить их экологическую и пищевую безопасность.

Актуальность работы заключается в изучении возможностей безотходной и малотходной переработки мясных продуктов. Основой рациональной переработки вторичного мясного сырья является применение безотходных и малоотходных технологий, сводящих к минимуму потери сырья с производственными стоками, требующими больших энергозатрат для их очистки, а также обеспечивающих высокий выход и качество конечной продукции. Важно отметить, что в зависимости от вида и ветеринарно-санитарного благополучия животных возможно и экономически оправдано использование вторичного мясного сырья для производства пищевой, кормовой и технической продукции. Малоценные субпродукты представляют собой широкий спектр продуктов убоя, отличающихся своим морфологическим строением и агрегатным состоянием: мякотные, мясокостные, шерстные и слизистые. В настоящее время одной из наиболее сложных задач является обработка мясокостных и слизистых субпродуктов, таких как головы говяжьих, свиных, конских, а также ки-

шечное сырье говяжье, баранье, конское и других убойных животных. Наиболее эффективным следует признать комплексное использование мякотных и слизистых субпродуктов обеспечило выпуск широкого ассортимента консервов, таких как зельцы, субпродукты в желе, паштеты, а также национальных и деликатесных блюд с использованием кишечного сырья конины. Вследствие разработан новый способ обезжиривания и обеззараживания кишечного сырья кишечного сырья, отличающийся тем, что снижается бактериальная обсемененность сырья, улучшаются его органолептические показатели и увеличивается срок хранения.

Проведенные исследования и разработанные технологии позволяют обеспечить комплексную переработку и использование малоценных субпродуктов для увеличения выпуска высококачественных пищевых продуктов. Для таких продуктов необходимо предусмотреть новые названия, чтобы избежать фальсификации традиционных видов консервов, выработка которых осуществлялась преимущественно на основе говядины, свинины и баранины. Приведенные данные убедительно свидетельствуют о необходимости внедрения других методов обезжиривания и обеззараживания кишечного сырья, чтобы исключить значительные потери жира и белковых веществ и загрязнение окружающей среды. Дальнейшее развитие переработки и использования вторичного мясного сырья связано с применением новых комплексных безотходных и малоотходных технологий, что позволит значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, повысить ее качество, сократить потери и трудоемкость.