



ԱՊՐՈՂԻՏՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ
Հայաստանի ազգային ագրարային համալսարան
AGRICULTURE AND TECHNOLOGY АГРОНАУКА И ТЕХНОЛОГИЯ

Միջազգային գիտական
պարբերական

ISSN 2579-2822



Կայքէջ՝ anau.am/scientific-journal

ՀՏԴ 664.92

ԿԻՍԱՊԱՏՐԱՍՏՎԱԾՔՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱՅԻ ԿԱՏԱՐԵԼԱԳՈՐԾՈՄ

Ա.Լ. Դաշտոյան տեխ.գ.թ.

Հայաստանի ազգային ագրարային համալսարան

Յ.Յ. Բալույանց տեխ.գ.թ., Է.Մ. Սիմոնյան

«Բեկոն պրոդուկտ» ՍՊԸ

annad-1976@mail.ru, bal.yana@mail.ru, elen.simonyan.yerevan@gmail.com

Տ Ե Ղ Ե Կ Ո Ւ Թ Յ Ո Ւ Ն

Բանալի բառեր՝

*կիսապատրաստվածք,
բջջանյութ,
բաղադրագիր,
պատրաստի մթերքի ելք,
ինքնարժեք*

Ա Մ Փ Ո Փ Ա Գ Ի Ր

Մսային կիսապատրաստվածքներն օգտագործելուց առաջ պահանջում են միայն լրացուցիչ ջերմային մշակում: Դրանք սննդակարգը լրացնում են օգտակար բաղադրիչներով՝ սպիտակուցներով, ճարպերով, ածխաջրերով և հանքային նյութերով: Ուստի ժամանակակից աշխարհում տարեցտարի ընդլայնվում է դրանց արտադրությունը:

Հետազոտության արդյունքների հիման վրա կազմվել է բջջանյութի օգտագործմամբ կոտլետի նոր տեսակի բաղադրատոմս, ինչպես նաև կատարվել են տեխնոլոգիական պարամետրերի, էներգետիկ արժեքի և ինքնարժեքի հաշվարկներ:

Նախաբան

Ժամանակակից աշխարհում մարդկանց կենսակերպի փոփոխությամբ, առօրյա զբաղվածությամբ պայմանավորված՝ լայն տարածում է ստացել սննդակարգում մսային կիսապատրաստվածքների օգտագործումը: Դրանք արագ են պատրաստվում. օգտագործելուց առաջ պահանջում են միայն լրացուցիչ ջերմային մշակում (խաշում, շոգեխաշում, տապակում և այլն): Բացի այդ՝ սննդակարգը լրացնում են այնպիսի օգտակար բաղադրիչներով, ինչպիսիք են սպիտակուցները, ճարպերը, ածխաջրերը և հանքային նյութերը (И.А. Рогов и др., 2004):

Մսային կիսապատրաստվածքները հիմնականում արտադրվում են գյուղատնտեսական տարբեր կենդանիների մսից և իրացվում պաղեցրած, սառեցրած կամ ենթասառեցրած վիճակում:

Ներկայումս մսարդյունաբերությունում օրեցօր ընդլայնվում է բուսական ծագում ունեցող տարբեր մթերքների սինթեզի միջոցով ստացվող բջջանյութի օգտագոր-

ծումը, ինչն ապահովում է հումքի ցածր ինքնարժեք և բարձր արդյունավետություն (Л.А. Сарафанова, 2003):

Նյութը և մեթոդները

Հետազոտության հիմնական նպատակը մսարդյունաբերությունում բջջանյութի օգտագործմամբ նոր տեսակի կիսապատրաստվածքների արտադրության տեխնոլոգիայի ներդրումն է: Բջջանյութի օգտագործումը կնպաստի պատրաստի մթերքի հումքային ինքնարժեքի և ջերմամշակման ժամանակ առաջացող ջերմային կորուստների նվազմանը, ինչպես նաև մթերքը կհարստացնի սննդային մանրաթելերով:

Արտադրությունում օգտագործվում են տարբեր բջջանյութեր, սակայն որպես հետազոտության նյութ են ընտրվել ցորենի սննդային մանրաթելերը, որոնք հարուստ են պրոտեինով, ածխաջրերով և ունեն ավելի ցածր ինքնարժեք:

Բջջանյութը բավական բարդ ածխաջրածին է. պարունակում է բազմաշաքարներ (լատիներեն՝ պոլիսախարիդներ), դիմացկուն օսլա և ցելյուլոզ: Օգտակար է օրգանիզմի համար, քանի որ խոչընդոտում է բարակ աղիքային բաժնում ախտածին ֆերմենտների բացասական ազդեցությանը, նպաստում մարսողությանը: Բջջանյութը լավ է ջուր կլանում և արագ վերածվում է դոնդողի, ինչի արդյունքում մարդու օրգանիզմը հագեցնում է, և բավական երկար ժամանակ քաղցածություն չի զգացվում: Այսինքն՝ մթերքում բավարար քանակությամբ բջջանյութի պարունակությունը նպաստում է ավելի քիչ կալորիա օգտագործելուն, ավելորդ քաշից ազատվելուն, խոչընդոտում է խոլեստերինի ներթափանցումն արյունատար անոթներ, ինչպես նաև կանխում է արյան մեջ շաքարի մակարդակի բարձրացումը (Պ.Ա. Сарафанова, 2003):

Մսարդյունաբերությունում կոտլետների արտադրությունը հիմնականում իրականացվում է հետևյալ տեխնոլոգիական սխեմայով. հումքի ընդունում, անասնաբուժասանիտարական հետազոտում, մասնատում, ոսկրազատում, ջլազատում, մսաղացով մանրացում (6-10 մմ), խճողակի պատրաստում, ձևավորում, պաքսիմատապատում, սառեցում, փաթեթավորում, պահում, իրացում (Պ.Ա. Рогов и др., 2004):

Արդյունքները և վերլուծությունը

«Բեկոն պրոդուկտ» ՍՊԸ-ում մեր կողմից մշակվել են նոր՝ ցորենի բջջանյութի օգտագործմամբ կոտլետի բաղադրատոմս և արտադրության տեխնոլոգիական սխեմա: Հետազոտության նպատակով պատրաստվել է երկու նմուշ՝

- ավանդական տեխնոլոգիայով,
- 2 % ցորենի բջջանյութի օգտագործմամբ:

Աղյուսակ 1. Հասունացման ազդեցությունը խճողակի որակի վրա*

Հ/հ	Տևողությունը, օր	Ջերմաստիճանը, °C	pH	Կոնսիստենցիա
1	0	2-4	6,4	Զսվող, ոչ համասեռ (կոտլետների խճողակին բնորոշ)
2	1	2-4	6,0	Լավ, ոչ համասեռ (կոտլետների խճողակին բնորոշ)
3	2	2-4	5,8	Զիգ, ոչ համասեռ (կոտլետների խճողակին բնորոշ)

*Կազմվել է հեղինակների կողմից:

Ըստ ընդունված տեխնոլոգիական սխեմայի՝ կոտլետները ձևավորվում են խճողակը պատրաստելուց անմիջապես հետո (Պ.Ա. Рогов и др., 2004): Սակայն որոշվեց ուսումնասիրել խճողակի հասունացումը, քանի որ բջջանյութի կողմից ջրի կլանման և դոնդողի վերածման համար պահանջվում է որոշակի ժամանակ:

Այսպես՝ խճողակի հասունացման տևողությունը որոշվել է ըստ կոնսիստենցիայի և pH-ի արժեքների:

Ըստ աղյուսակ 1-ի՝ 2-4 °C պայմաններում 1 օր հասունացնելուց հետո խճողակի pH-ը կազմել է 6,0, կոնսիստենցիան գնահատվել է լավ և ոչ համասեռ (կոտլետների խճողակին բնորոշ): Առանց հասունացման խճողակը ստացվել է քսվող, ինչի պատճառով հնարավոր չէ ձևավորել կոտլետներ: Երկու օր հասունացումից հետո խճողակի pH-ը նվազել է մինչև 5,8, և ստացվել է ձիգ կոնսիստենցիա: Վերջին երկու տարբերակների դեպքում խճողակն ունեցել է հասունացմանը բնորոշ յուրահատուկ հոտ, սակայն երկու օր հասունացնելուց հետո համային հատկանիշները փոքր-ինչ փոփոխվել են և ձեռք բերել թեթև թթվային համ:

Աղյուսակ 2. Բջջանյութի օգտագործմամբ կոտլետի բաղադրագիր*

Հ/հ	Հումք և հիմնական նյութեր	Ստուգիչ նմուշ	Փորձնական նմուշ
1	Տավարի ջլազատված 2-րդ տեսակի միս	40,0	40,0
2	Խոզի կիսայուղալի միս (70/30)	13,0	13,0
3	Խոզի յուղալի միս	12,0	12,0
4	Բջջանյութ	-	2,0
5	Պաքսիմատ	6,6	6,6
6	Սոխ	1,5	1,5
7	Հավի ձու	2,0	-
8	Ջուր	13,3	21,3

Աղյուսակ 3. Կոտլետների ելքը տապակելուց հետո*

Հ/հ	Փորձարկվող նմուշներ	Նախնական զանգվածը, գ	Չանզվածը տապակելուց հետո, գ	Ելքը, %
1	Ստուգիչ նմուշ	173	121	70
2	Փորձնական նմուշ	169	124	73

Աղյուսակ 4. Բջջանյութի օգտագործմամբ և ավանդական եղանակով պատրաստվող կոտլետների էներգետիկ արժեքը*

Յ/հ	Ցուցանիշներ	Քանակությունը, %		Անջատված էներգիան, կկալ	Էներգետիկ արժեքը, կկալ	
		ստուգիչ նմուշ	փորձնական նմուշ	ստուգիչ և փորձնական նմուշ	ստուգիչ նմուշ	փորձնական նմուշ
1	Սպիտակուց	13,7	12,7	4	54,8	50,8
2	Ճարպեր	18,6	16,8	9	167,4	151,2
3	Ածխաջրեր	5,2	5,07	4	20,8	20,28
	Ընդամենը				243	222,28

*Կազմվել է հեղինակների կողմից:

Առանց հասունացման և հասունացված խճողակների որակը համեմատելով՝ կարելի է եզրակացնել, որ հասունացումից հետո խճողակն ավելի հեշտ է ձևավորվում, քանի որ մսի սպիտակուցների լուծելիության և ուռչելու հատկությունների շնորհիվ ձեռք է բերում կաչոդականություն: Իսկ առանց հասունացման խճողակը համեմատաբար թույլ կաչոդ է և ոչ առածգական: Ոխտի նպատակահարմար է պատրաստի խճողակը 1 օր հասունացնել 2-4 °C պայմաններում:

Բջջանյութի օգտագործմամբ կոտլետի և ստուգիչ նմուշի (արտադրությունում կիրառվող) բաղադրագրերը ներկայացված են աղյուսակ 2-ում:

Չարկ է նշել, որ կոտլետների բաղադրագրերը կազմվում են 100 կգ անալի հումքի հաշվով (Մ.А. Партына, 2006):

Ըստ աղյուսակ 2-ի՝ փորձնական նմուշում բջջանյութի դոնորողացման նպատակով ավելացվող ջրի քանակությունը 8 լիտրով ավելի է, քան ստուգիչ նմուշում, հետևաբար փորձնական նմուշի ելքը ստուգիչից բարձր է 8 %-ով: Պատրաստի արտադրանքի ելքը որոշելու համար կոտլետները տապակվել են (աղ. 3):

Ըստ աղյուսակ 3-ի՝ նույնիսկ տապակելուց հետո փորձնական նմուշների ելքը ստուգիչից բարձր է 3 %-ով:

Սննդամթերքի համար կարևորագույն ցուցանիշ է էներգետիկ արժեքը, որը որոշվում է մթերքում պարունակվող ճարպերի, սպիտակուցների, ածխաջրերի, ինչպես նաև անջատված էներգիայի քանակությամբ (И.А. Рогов и др., 2004):

Ավանդական եղանակով և բջջանյութի օգտագործմամբ պատրաստվող կոտլետների էներգետիկ արժեքները ներկայացված են աղյուսակ 4-ում:

Ըստ աղյուսակ 4-ի՝ 100 գ կոտլետի փորձնական նմուշը պարունակում է 222,28, ստուգիչը՝ 243 կկալ էներգիա,

այսինքն՝ բջջանյութի օգտագործմամբ կոտլետն առավել դյուրամարս է և կարող է բավարարել մարդու սննդակարգի օրական նորման:

Երկու նմուշների ինքնարժեքը որոշվել է առանց օժանդակ նյութերի, սարքավորումների և այլ ծախսերի հաշվարկների, քանի որ փորձնական նմուշի արտադրության համար լրացուցիչ ծախսեր չեն կատարվել: Չափարկների համաձայն՝ 1 կգ կոտլետի փորձնական նմուշն արժե 1199,4, ստուգիչը՝ 1307,9 դրամ: Այսինքն՝ կոտլետների փորձնական նմուշի ինքնարժեքը 108,5 դրամով էժան է ստուգիչ նմուշի ինքնարժեքից, ինչը փաստում է բջջանյութի օգտագործման տնտեսական արդյունավետության մասին:

Եզրակացություն

Կիսապատրաստվածքների արտադրությունում բջջանյութի օգտագործումը գիտականորեն հիմնավորված է: Փորձնականորեն ապացուցված է, որ բջջանյութի կիրառումը պատրաստի մթերքի ելքն ավելացնում է 8 %-ով:

Ըստ մշակված բաղադրատոմսի և տեխնոլոգիայի՝ 2-4 °C պայմաններում կոտլետի խճողակի հասունացման օպտիմալ տևողությունը 24 ժամ է, օդի հարաբերական խոնավությունը՝ 75-80 %, -18 °C պայմաններում պահպանումը՝ 90 օր:

Ինքնարժեքի հաշվարկի համաձայն՝ բջջանյութի օգտագործմամբ կոտլետների 1 կիլոգրամի տնտեսական արդյունավետությունը կազմել է 108,5 դրամ:

Չիմք ընդունելով հետազոտության արդյունքները՝ կարելի է հավաստել, որ նոր տեսակի կոտլետն ունի որակական բարձր ցուցանիշներ: Բջջանյութի օգտագործումն ապահովում է տնտեսական արդյունավետություն, հետևաբար երաշխավորվում է այն ներդնել արտադրությունում:

Գրականություն

1. Лагутина Л.А. Котлеты: Сборник кулинарных рецептов. - Ростов н/Дону: Феникс, 2006. - 224 с.
2. Рогов И.А., Антипова Л.В., Шуваева Г.П. Пищевая биотехнология. - М.: Колос, 2004. - 440 с.
3. Сарафанова Л.А. Пищевые добавки: Энциклопедия. - СПб.: ГИОРД, 2003. - 688 с.

АННОТАЦИЯ**Совершенствование технологии производства полуфабрикатов**

Мясные полуфабрикаты перед использованием требуют только дополнительную термообработку. Они дополняют рацион питания полезными компонентами - белками, жирами, углеводами и минеральными веществами. Поэтому в современном мире их производство растет с каждым годом.

На основе результатов проведенного исследования составлен рецепт нового вида котлет - с использованием растительной клетчатки, а также осуществлены расчёты технологических параметров, энергетической ценности и себестоимости.

ABSTRACT**Technological Improvement in the Semi-Finished Product Manufacture**

Prior to the use of meat semi-finished products, only additional thermal treatment is needed. They supplement the food ration with useful components, such as proteins, fats, carbohydrates and minerals. Thus, in the modern world their production is yearly being expanded.

Based on the research results, a new cutlet recipe with the use of cellulose has been established and estimations in technological parameters, energy value and cost price have been conducted.

Ընդունվել է՝ 25.05.2020 թ.
Գրախոսվել է՝ 04.06.2020 թ.