Современные проблемы в животноводстве: состояние, решения, перспективы : сборник статей по материалам II Международной научно-практической конференции, посвященной 90-летию академика В.Г. Рядчикова, Краснодар, 25–26 января 2024 года. – Краснодар : Кубанский государственный аграрный университет им. И.Т. Трубилина, 2024. – С. 139–146.

4. Тузов И. Н. Проявление генетического потенциала молочной продуктивности коровами голштинской породы / И. Н. Тузов, З. Т. Калмыков // Точки научного роста: на старте десятилетия науки и технологии : материалы ежегодной научно-практической конференции преподавателей по итогам НИР за 2022 год, Краснодар, 12 мая 2023 года. – Краснодар : Кубанский государственный аграрный университет им. И.Т. Трубилина, 2023. – С. 376–378.

5. Тузов И. Н. Создание высокопродуктивного стада голштинского скота с удоем более 12 000 кг / И. Н. Тузов, А. И. Тузов, Ф. О. Захарчук [и др.] // Сельскохозяйственный журнал. – 2025. – № 3 (18). – С. 154–166. – DOI: 10.48612/FARC/2687-1254/015.3.18.2025.

DOI: 10.48612/sbornik-2026-1-130
УДК 637.5:641.56

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО МЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ

Коновалова Дарья Юрьевна[2]
Забашта Николай Николаевич[1,2], д-р с.-х. наук
Лисовицкая Екатерина Петровна[1,2], канд. техн. наук
Лисовицкий Владислав Сергеевич[3]
[1]ФГБНУ «Краснодарский научный центр по зоотехнии и ветеринарии», Краснодар, Российская Федерация
[2]ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина», Краснодар, Российская Федерация
[3]ФГБОУ ВО «Донской государственный аграрный университет», п. Персиановский, Российская Федерация

В статье представлены исследования пищевой и биологической ценности мяса птицы, рассчитано оптимальное количество внесения мясного сырья и растительных компонентов в продукт, исследования качественных характеристик сырья, и разработка рецептуры мясного изделия для функционального питания.

Ключевые слова: мясо птицы; растительное сырье; рецептура; мясное изделие; функциональное питание

DEVELOPMENT OF A RECIPE FOR A FUNCTIONAL MEAT PRODUCT

Konovalova Daria Yuryevna[2]
Zabashta Nikolay Nikolaevich[1,2], Dr. Agr. Sci.
Lisovitskaya Ekaterina Petrovna[1,2], PhD Tech. Sci.
Lisovitsky Vladislav Sergeevich[3]
[1]Krasnodar Research Centre for Animal Husbandry and Veterinary Medicine, Krasnodar, Russian Federation
[2]Kuban State Agrarian University named after I.T. Trubilin, Krasnodar, Russian Federation
[3]Don State Agrarian University, Persianovsky, Russian Federation

The article presents research into the nutritional and biological value of poultry meat, calculates the optimal amount of meat raw materials and plant components added to the product, studies the

qualitative characteristics of raw materials, and develops a recipe for a meat product for functional nutrition.

Keywords: poultry meat; plant-based raw materials; recipe; meat product; functional food

Сохранение и укрепление здоровья людей является важнейшей задачей любого цивилизованного государства. В настоящее время для улучшения структуры питания населения актуальным является развитие производства по выпуску пищевой мясной продукции с функциональной направленностью.

Нарушение пищевого статуса и неполноценность по энергетической, макро- и микронутриентной сбалансированности выпускаемой продукции для незащищенных групп населения является одной из причин снижения средней продолжительности жизни населения в России.

Учитывая плохое состояние здоровья россиян, считаем, что в первую очередь, необходимо разработать пищевые продукты из мясного сырья для функционального питания.

В России производство функциональных продуктов постепенно увеличивается. Все больше выпускается продуктов, обогащенных витаминами, микроэлементами и другими необходимыми для здоровья человека веществами. Уже сейчас 90 % всех потребителей считает, что питание играет ключевую роль в профилактике заболеваний, а 60 % из них уже употребляет в пищу обогащенные продукты питания для поддержания здоровья [1, 2].

В связи с этим, разработка рецептуры и технологии производства мясных изделий для функционального питания представляет собой актуальное направление и полностью соответствующую приоритетам государственной политики России для поддержания здорового образа жизни населения.

Цель. Разработка мясного продукта на основе мяса птицы для функциональными питания.

Методика исследований. Исследования проводились на базе кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции Кубанского ГАУ. Разработаны технология и рецептурная композиция мясной пасты с курицей для функционального питания с заданными качественные характеристиками и с учетом физиологических потребностей.

Результаты исследований и их обсуждение. В результате проведенных исследований была разработана рецептура мясного функционального изделия (таблица 1).

Таблица 1 – Рецептура, разработанного мясного функционального изделия

Наименование	Количество компонентов, %
Филе курицы	60,0
Шпинат свежий	15,0
Морковь свежая	5,5
Лук белый свежий	5,0
Семена кунжута	4,8
Ячневая мука	5,0
Облепиховое масло	2,5
Укроп свежий	1,0
Перец душистый молотый	0,4
Соль пищевая профилактическая с пониженным содержанием натрия	0,8

Предложенная технология изготовления мясной пасты с курицей базируется на принципе комплексного задействования компонентов как мясного, так и растительного сырья. Такой подход обеспечивает не только сохранение биологической ценности продукта после термической обработки, но и целенаправленное регулирование его функциональных характеристик в соответствии с требованиями к продуктам функционального

питания [5].

Мясо птицы имеет благоприятные ветеринарные показатели. Имея хорошие пищевые и биологические показатели качества сырья и готовой продукции. Что касается потребительских потребностей, мясо птицы все более становится предпочтительным продуктом питания. Мясо птицы не является коммерческим сырьем, получаемым с использованием интенсификации технологии животноводства. В связи с этим мясо птицы можно считать экологически безопасным сырьевым источником. Создание рецептурных композиций с использованием мясо птицы, включающие в свой состав продукты животного и растительного происхождения, полноценно дополняющие друг друга, позволит получить новый сбалансированный продукт с высокими биологическими и пищевыми показателями.

Мясо птицы рекомендуют включать в рацион детей, пожилых людей и худеющих. Мясо птицы богато ценным белком, который необходим для построения мышечной ткани спортсменов. Мясо птицы относится к белым сортам. Оно является нежным, мягким и сочным. Ввиду низкой калорийности продукт считается диетическим. Содержание жира в филе курицы не более 1-3 %.

По показателям безопасности мясо должно соответствовать нормативным требованиям, установленным СанПиН 2.3.2.1078-01, к допустимому содержанию химических, радиоактивных, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешних и будущих поколений. Далее проводились исследования химического состава мяса птицы. Анализы результатов физико-химических показателей мяса птицы свидетельствуют о том, что все образцы соответствуют показателям ГОСТ [3, 5].

В качестве функциональных ингредиентов в технологии мясных функциональных продуктов на принципах пищевой комбинаторики часто используется растительное сырье. Оно рассматривается как источник таких незаменимых компонентов, как пищевые волокна, витамины, макро- и микроэлементы, уникальных по своему составу и свойствам углеводов, фитонцидов и других биологически активных веществ. В настоящее время особое значение приобретает использование в рецептуре мясных продуктов растительных компонентов, представленных как традиционными овощными культурами, так и редко используемыми в технологии пищевых продуктов [4, 5].

Мясная паста соответствуют нормативно-технической документации, в соответствии с которой она изготовлена, вырабатывалась по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс производства, с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке, и гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [4]. Органолептические показатели мясной пасты, представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Органолептические показатели мясной пасты

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Однородная гомогенизированная масса.
Консистенция	Пюреобразная, однородная по всей массе.
Вкус и запах	В меру соленый. Свойственный мясной пасте с ароматом пряностей. Без посторонних запаха и привкуса.
Цвет	Свойственный цвету, используемого мясного и растительного сырья, в том числе специй и пряностей, предусмотренных рецептурой

Технологический процесс производства мясной пасты с курицей состоит из следующих операций: сначала происходит подготовка мясного сырья: куриное филе подвергают тонкому измельчению. Одновременно проводят подготовку растительных компонентов: морковь и лук белый измельчают отдельно, после чего пассируют на облепиховом масле в течение 2–3 минут. Также измельчают шпинат, укроп и семена кунжута.

Подготовленные растительные ингредиенты добавляются к измельченному мяс-

ному сырью в соответствии с рецептурой. Затем добавляют ячневую муку, душистый перец, соль пищевую профилактическую, затем все ингредиенты тщательно перемешиваются и подвергаются тонкому измельчению до получения однородной пюреобразной консистенции с помощью гомогенизатора в течении 6-8 минут. Готовая пюреобразная масса формуется в полимерную оболочку и подвергается термической обработке – варке при температуре 75–80 °С в течение 40 минут до достижения температуры в центре батона от 72 до 75 °С. После варки готовая мясная паста охлаждается и отправляется в камеру для хранения и дальнейшей реализации.

Разработанная технология производства функционального продукта «Мясная паста с курицей» позволяет сохранить биологическую ценность продукта после термической обработки, с учетом заданных характеристик. Полученная информация о физико-химическом составе разработанной мясной пасты с курицей позволяет обосновать целесообразность ее использования для функционального питания. Мясной продукт является низкокалорийным, оказывает благотворное влияние на здоровье человека, регулирует определенные процессы в организме и предотвращать развитие определенных заболеваний.

Выводы. На основании проведенных исследований можно сделать вывод, что разработанная мясная паста на основе филе курицы обладает высокой пищевой и биологической ценностью, и рекомендована для диетического и функционального питания.

Список литературы

1. Берестова А. В. Основы функционального питания: учебное пособие. – Оренбург: ОГУ, 2021. – 167 с.

2. Ермашова М. С. Функциональные продукты питания / М. С. Ермашова, Е. П. Лисовицкая // Горинские чтения. Инновационные решения для АПК: материалы VI Международной студенческой научной конференции. – Майский, 2024. – С. 198–199.

3. Могильный М. П. Организация производства продукции здорового питания (принципы здорового питания: рекомендации, правила, характеристика): учебное пособие под ред. М.П. Могильного. – Москва: ДеЛи плюс, 2015. – 180 с.

4. Харенко Е. Н. Технология функциональных продуктов для геродиетического питания: учебное пособие / Е. Н. Харенко, Н. Н. Яричевская, С. Б. Юдина // Санкт-Петербург: Издательство «Лань», 2022. – 204 с.

5. Щедрина Т. В. Моделирование рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами / Т. В. Щедрина, Д. Ю. Веревкина, В. В. Садовой // Результаты научных исследований: сб. статей международной науч.-практ. конф. – Уфа. – 2015. – С. 55–59.

DOI: 10.48612/sbornik-2026-1-131
УДК 619:618.14-002:615:636.22/.28

ВЛИЯНИЕ ПРЕПАРАТА ЭНДОМЕТРОВЕД НА ГЕМАТОЛОГИЧЕСКИЕ И БИОХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КРОВИ ПРИ ЛЕЧЕНИИ ОСТРОГО ПОСЛЕРОДОВОГО ЭНДОМЕТРИТА У КОРОВ

Копылов Данила Вячеславович[1], аспирант
Староселов Михаил Александрович[1,2], д-р вет. наук
Горпинченко Евгений Анатольевич[2], канд. вет. наук
Пономаренко Вероника Алексеевна[2]
[1]ФГБНУ «Краснодарский научный центр по зоотехнии и ветеринарии», г. Краснодар, Российская Федерация
[2]ФГБОУ ВО Кубанский государственный аграрный университет им. И. Т. Трубилина, г. Краснодар, Российская Федерация

В данной работе изучено влияние нового препарата, предназначенного для лечения и профилактики эндометритов коров на гематологические показатели и белковый обмен сыворотки крови крупного рогатого скота в условиях широкомасштабного эксперимента. В опыте