

КОЛБАСЫ ИЗ КОНИНЫ Horse sausage

М. А. Прохорова, студент
Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: Е. Г. Скворцова, кандидат экономических наук, доцент

Аннотация

Конское мясо ценно благодаря соотношению полноценных и неполноценных белков, составу жира, содержанию витаминов, макро и микроэлементов. За счет этого оно является диетическим продуктом.

Из конины по государственным стандартам выпускаются вареная и полукопченая колбаса. В Казахстане изготавливают следующие колбасы: Чужук, Карта, Асып. А также из конины изготавливают сырокопченую колбасу «Батырская» и кровяную колбасу.

Ключевые слова: конина, вареные, копченые, полукопченые и сырокопченые колбасы, кровяная колбаса.

Summary

Horse meat is valuable due to the ratio of full and incomplete proteins, the composition of fat, the content of vitamins, macro and microelements. Due to this, it is a dietary product.

Boiled and semi-smoked sausage are produced from horse meat according to state standards. The following sausages are made in Kazakhstan: Chuzhuk, Karta, Assip. In addition, raw smoked sausage "Batyrskaya" and blood sausage are made from horse meat.

Keywords: horse meat, biological and nutritional value, dietary value, boiled, smoked, semi-smoked and raw smoked sausages, blood sausage.

Лошадь была одомашнена для получения продуктов питания. Несколько позднее ее стали использовать для работы. Восточные народы нашей страны (буряты, казахи, башкиры, киргизы, татары, якуты и др.) издавна употребляли в пищу конское мясо и охотно употребляют его в настоящее время, причем они всегда ценили конину выше говядины и баранины.

Помимо народов, у которых конина всегда была традиционным продуктом питания, ее употребляют в пищу русские, украинцы, белорусы. Конина пользуется устойчивым спросом у населения Франции, Бельгии, Италии, Голландии, Японии, Дании, Норвегии, Швеции, Швейцарии, Румынии, Австрии, Чехословакии, Венгрии и некоторых других стран. В ряде стран Европы конское мясо успешно конкурирует с мясом животных других видов.

Биологическая и пищевая ценность конского мяса связана не только с его химическим составом, но и с соотношением полноценных и неполноценных белков, составом жира, содержанием витаминов, макро и микроэлементов, цветом и ароматом.

Вкусовые качества мяса – нежность и сочность – зависят от распределения и свойств соединительной ткани, диаметра мышечных волокон, содержания жира, от способности мяса удерживать воду, а также от упитанности, возраста, пола, характера кормления и использования лошадей.

Так, цвет мяса взрослых лошадей более темный, чем говядины. Это связано с более высоким содержанием в конине миоглобина (мышечного гемоглобина). Мясо жеребенка светлее, чем телятина.

На вкус конское мясо несколько сладковато, что связано с содержанием в мышечной ткани лошади гликогена (сахара животного происхождения). Мясо кобыл вкуснее, чем жеребцов; мясо мерин по нежности, аромату и вкусу занимает среднее положение. Мясо старых рабочих лошадей грубоволокнистое, с неприятным запахом и вкусом.

Лучшие вкусовые качества имеет мясо лошадей табунного содержания после весеннего нагула. Это связано с высоким содержанием в нем белка и жира. В отличие от мяса других видов животных, конина содержит мало холестерина, что придает ей диетическую ценность.

В настоящее время введены в действие государственные стандарты, регламентирующие качество вареных и полукопченых колбас из конины.

Мясо лошадей является главным ингредиентом этих колбас, конина в колбасном производстве жилуется по массовой доле соединительной и жировой тканей на сорта: высший – не более 3%, первый – не более 6%, второй – не более 20%, односортная – не более 12%, жирная – не более 35%.

В производстве полукопченых колбас не используется конина высшего сорта и односортная. Мясо получают от взрослых животных (кобыл, мерин, жеребцов) в возрасте от 3 лет и старше и от молодых животных возрастом от 1 года до 3 лет. Не разрешается использовать в производстве полукопченых колбас мясо жеребцов старше трех лет.

Из жирового сырья используются жир-сырец и подгривный жир, являющийся лучшим подкожным жиром конской туши. Из мяса других животных используют говядину жилованную жирную с массовой долей жировой и соединительной тканей не более 35%, в производстве полукопченых колбас не разрешается использовать мясо быков. Из жирового сырья используют жир-сырец говяжий и бараний (в том числе курдючный), в производстве вареных колбас – говяжий костный топленый жир.

Остальное сырье, в том числе пищевые добавки и основные технологические операции (включая выдержку в нитритном посоле и термическую обработку) не отличаются от используемых в производстве большинства колбас соответствующих подвидов.

Классификация и ассортимент вареных колбас из конины (ГОСТ 31780-2012):

1) категория Б (с массовой долей мышечной ткани от 60 до 80,0%):

«Бурятская», «Донская», «Кавказская»;

2) категория В (с массовой долей мышечной ткани от 40,0 до 60,0% включительно): «Татарская», «Казанская».

Все вареные колбасы, кроме «Донской», выпускаются с добавлением крахмала, однородную структуру имеют только «Бурятская» и «Кавказская», у остальных – включения кусочков жира-сырца или подгривного жира различного размера. Цвет фарша от красного до розового.

Классификация и ассортимент полукопченых колбас из конины (по ГОСТ 31786-2012). Эти колбасы выпускаются только категории Б (с массовой долей мышечной ткани от 60,0 до 80,0%): «Ароматная», «Любительская», «Восточная», «Домашняя».

Вкус этих колбас слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом копчения и пряностей. Цвет фарша: от красного до темно-красного, на поперечном разрезе кусочки жира разных размеров, самые крупные — в колбасах «Домашняя» и «Восточная» — от 8 до 12 мм.

В Казахстане широко практикуют изготовление следующих колбас из конины.

Чужук – копченая колбаса из мяса первого сорта и жира при их соотношении 1:1. Мясо измельчают в волчке с диаметром отверстий решетки 24 мм, фарш солят и выдерживают при температуре +2–4°C в течение 1–2 суток, затем смешивают с жиром и специями. На 100 кг сырья берут: 3 кг соли, 50 г селитры, 150 г сахара и 50 г черного перца. Фарш набивают в оболочку из конских черев, сутки подвергают осадке и коптят 2–3 суток при температуре +18–22°C, затем сушат 5 суток при температуре +12–13°C и влажности воздуха 75%. Выход продукции – 65%.

Карта – копченая колбаса, приготовленная из необезжиренной прямой кишки лошадей первой категории упитанности. Кишки выворачивают, тщательно промывают и солят сухим посолом (на 100 кг сырья 4 кг соли) при температуре +4–5°C в течение трех суток, затем коптят при температуре +30°C в течение 24 ч. Выход продукции — 90%.

Асып – вареная колбаса, приготовленная из конины первого сорта и жира. Соотношение мяса и жира 3:1. Мясо и жир пропускают через волчок с диаметром отверстий решетки 5 мм, смешивают с солью и специями (на 100 кг сырья берут: 2 кг соли, 3 кг лука, 100 г черного перца). Фарш набивают в оболочки, варят 40 мин при температуре +85°C, затем охлаждают при температуре +4–5°C. Выход продукции – 95%.

ВНИИ (Всероссийский научно-исследовательский институт) мясной промышленности и ВНИИ коневодства разработали технологию производства различных видов мясных изделий, а также сырокопченой колбасы «Батырская».

Сырокопченая колбаса «Батырская» готовится из смеси жилованного конского мяса высшего сорта (75%) и свиного хребтового шпика (25%).

Предварительно замороженные при температуре -8-10°C в течение 24–36 ч куски мяса массой 300–500 г измельчают вместе с жиром на куттере (температура фарша -1-0°C) и заправляют в оболочки. Процесс осадки колбасы на рамах продолжается 4 суток при температуре +8°C.

Коптят колбасу 4 ч при температуре +35–40°C с последующей сушкой при температуре +10–12°C и влажности воздуха 75–80% в течение 25–30 суток.

Кровяная колбаса.

При изготовлении кровяных колбас используют только свежую кровь, необходимую твердость кровяная колбаса приобретает за счет коагуляции белков. Чтобы кровь не свернулась, после сбора ее дефибринируют, энергично перемешивая деревянной веселкой (палкой), наматывая на нее нити фибрина.

Готовят кровяную колбасу из конины так же, как и баранью, говяжью.

Первые четыре литра крови забитой лошади не свертываются долгое время. В свежую кровь вливают 500 г молока. Кровь приобретает темно-розовый цвет. Затем добавляется мелко нарезанный арбин (арбин – это замороженная конская печень с конским жиром) и три головки лука, соль, перец.

Хорошо перемешивают, кровь наливают в тщательно промытый желудок. Горловина желудка, собранная в узел, протыкается заостренной березовой палочкой, плотно обертывается пленочным жиром и перематывается тонкой кишкой, чтобы исключить вытекание его содержимого.

Перед тем как подавать на стол центральное блюдо праздничного стола, кровяную колбасу опускают в подсоленную кипящую воду. Варят 50-60 минут. В течение этого времени его следует несколько раз бережно перевернуть. Готовность проверяется путем осторожного протыкания тонкой палочкой или иглой: если на месте прокола появляется светлая жидкость, то можно вынимать.

Также в качестве оболочки используют двенадцатиперстную кишку. Таковую колбасу варят около получаса. Готовность определяют пальцем (слышится хруст) или тонкой заостренной палочкой/иглой (выделяется светлая жидкость).

Тонкую кишку разматывают или же сохраняют естественную спиралевидную форму. Срок варки минимальный, т.к. диаметр кишки меньше.

Подают на стол блюдо горячим в букете отваренных почек, печени, сердца. Почки нарезают пополам, ошпаривают крутым кипятком, выдерживают 5 минут для удаления запаха мочевины, промывают холодной водой для удаления свернувшихся белков.

Качество продукции из конины соответствует современным концепциям рационального питания, а также способствует расширению ассортимента изделий с учетом предпочтений населения во вкусе.

Библиографический список

1. Основы животноводства [Электронный ресурс]: учебник для спо / Г. В. Родионов, Ю. А. Юлдашбаев, Л. П. Табакова, А. П. Олесюк. 3-е изд., стер. СПб.: Лань, 2022. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/187828>.
2. Коневодство [Электронный ресурс]: учебник для вузов / В. А. Демин, А. Р. Акимбеков, Д. А. Баймуканов и др. ; под ред. профессора В. А. Демина. СПб.: Лань, 2022. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/208466>.
3. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов [Электронный ресурс]: учебник для спо / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общ. ред. В. И. Криштафович. СПб.: Лань, 2021. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/176695>.
4. *Гармаев Д. Ц.* Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие. Улан-Удэ: Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2020. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/226049>.