

В Якутии испокон веков – народ саха выработал свою оригинальную систему сбалансированного питания с рациональным соотношением всех элементов, необходимых для правильного обмена веществ в организме. Продукция северных домашних и промысловых животных, даров природы отличается высокой пищевой ценностью, поскольку содержит большое количество белков, жиров, минеральных веществ, витаминов и биологически активных веществ (БАВ). Следовательно, мясо и молоко якутского скота, якутской лошади, северного оленя, мясо промысловых животных и рыб, лесные ягоды и дикорастущие пищевые растения Якутии являются ценнейшим национальным богатством, на рациональное использование которых должно быть обращено особое внимание.

Цель и задачи исследований

Целью данного исследования является выработка сушеного мяса оленины с добавлением дикого лука.

Для достижения указанной цели были определены следующие задачи:

- исследование мяса оленины;
- изучить процесс сублимационной сушки;
- изучить биохимическую оценку и пищевую ценность сушеного мяса оленины;
- использование полевого лука и кемпендяйской соли в качестве наполнителя;
- исследование эвенкийских названий сушеного мяса и способы приготовления

Научные работы по исследованию пищевой ценности мяса домашнего северного оленя показали, что оленина отличается высоким содержанием белка до 21,0 % и превосходит его содержание в говядине и свинине. Высокое содержание влаги до 73,3 % придает оленине характерную нежность и сочность. Оленина отличается небольшим содержанием жира до 9 %, энергетической ценностью до 155 ккал, поэтому многие специалисты относят оленину к диетическому мясу, также отличается высоким содержанием мышечной ткани, низким содержанием жировой и соединительной ткани, что сказывается на убойном выходе: у оленей она составляет 45-53%. Мышечная ткань оленины имеет выраженный темнокрасный цвет, мелкую зернистость и однородность на поперечном срезе, тонкую волокнистость, мраморность не наблюдается.

Сублимационная сушка оленины – «НЬИРГИТИИ»

Попова Светлана Николаевна, 1 курс ТППЖ ГБПОУ РС(Я)
Якутский сельскохозяйственный техникум

Научный руководитель: Матвеева М.Г. преподаватель
спец.дисциплин



Виды сушеного мяса оленины- мясо хорчо, гигнэ, ниргити, улэктэ, хурчаа.

- 1 этап. Подготовка продукта. Первичная подготовка, промывка, очистка и нарезка.
- 2 этап. Варка, добавление специй. Продукты выкладывают на лоток и загружают в сушильную камеру (режим конвекции) – 200С, 1 ч.
- 3 этап. После того, как жидкость удалена из продукта, его можно поместить в вакуумную упаковку и длительно хранить.

Процесс сублимационной сушки



Таблица 1. Рецепт сушеного мяса оленины

Наименование сырья	Расход сырья, г
Оленина	500
Полевой лук	50
Соль по вкусу	30
Итого	580

Таблица 2. Показатели качества сушеного мяса оленины

Наименование показателя	Количество
Массовая доля сухих веществ, %	60
Массовая доля влаги, %	40
Массовая доля жира, %	28,0г.
Массовая доля белка, %	34,0г
Энергетическая ценность, ккал /кДж	388/1621

Сушеное мясо — незаменимый продукт для оленевода, кочующего за стадом: легок при транспортировке, не портится и, конечно, очень калорийная пища. Мякоть свежей оленины очищают, промывают в холодной воде.

После этого нарезают на тонкие продолговатые пластины и нанизывают на сухожильные нитки или раскладывают на специальном навесе, сушат на солнце. В подготовке пищи большую роль играли съедобные растения: листья и кора молодых побегов полярной ивы, дикий лук, несколько видов щавеля, ягоды.

Заключение

Правильно выбранное питание способствует адаптации организма человека к суровым условиям окружающей среды. Богатые природными ресурсами Арктика и Север обеспечили существование и развитие малочисленных народов Севера в условиях сурового климата и вечной мерзлоты. Северные народы, несмотря на свою малочисленность, имеют самобытную культуру и обладают высокой степенью социально-биологической адаптации. По поверьям коренных народов Севера, пища является основой жизни человека, поэтому в ней аккумулированы мудрость и вековой опыт народа.