***00:00:00***

***Журналист: Для начала просто представьтесь как всегда, традиционно. Имя, фамилия, отчество и как вас титровать, кто вы есть.***

***Женщина:*** Хорошо. Значит, я Артомонова Марина Петровна. Исполняю обязанности заведующего кафедры бизнес технологии мясных и молочных продуктов Московского государственного университета имени Кирилла Григорьевича Разумовского. ПКУ что значит Первый казачий университет.

***Журналист: Класс. Ну, погнали. Теперь вопросы. Что такое шашлык? Своими словами.***

***Артомонова:*** Шашлык – это очень вкусное блюдо, да. Которое в последнее время пользуется большой популярностью. Поскольку это натуральный продукт, мясной продукт и в общем, если можно сказать – это натуральный мясной продукт, мелкокусковой из разных видов мяса.

***Журналист: Хорошо. Расскажите про готовый шашлык в ведерках. Что это такое и как вы к этому относитесь сами?***

***Артомонова:*** Я отношусь хорошо.

***00:01:00***

***Артомонова:*** Потому что, учитывая ритм современной жизни, конечно, мы хотим себе облегчить существование. Поэтому купить то что быстро готовится, то что для нас уже сделали, то что нам обеспечили, гарантировали качество и безопасность и конечно подобрали все ингредиенты маринада. Поскольку это все-таки шашлык – это полуфабрикат кусковой, мелкокусковой в маринаде. Поэтому нам подобрали уже состав маринада и предложили, согласно нашему вкусу, определенные виды этого маринада, так скажем. Вот и конечно это хорошо.

***Журналист: Хорошо. А как выбрать правильно мясо шашлыка, если мы делаем его сами?***

***Артомонова:*** Ну, шашлык конечно можно сделать из различного вида мяса. Это не только традиционная баранина, да и свинина. Теперь делают и из говядины и очень часто из мяса птицы.

***00:02:00***

***Артомонова:*** Конечно, желательно использовать охлажденное сырье, созревшее. Потому что в этом мясе накапливается больше предшественнику вкуса и аромата и мы получаем более нежный, сочный, ароматный продукт. Поэтому мы выбираем, желательно, как я уже сказала, охлажденное сырье. Конечно лучшие части для производства шашлыка, если мы возьмем свиной шашлык - это является свиная шейка. Поскольку здесь такое предпочтительное сочетание мышечной и жировой ткани, которое особенно обеспечивает нам нежность, сочность и самое главное тот непревзойденный аромат, который мы получаем у этого блюда, да, или у этого продукта. А также можно выбрать любое мясо да, которое будет сочетать в себе конечно предпочтительно два этих вида тканей.

***00:03:00***

***Артомонова:*** Ну, а так на шашлык пойдет мякоть – это и лопаточная часть, и тазобедренная часть и длиннейшие мышцы спины. Т.е. любой вид ткани мышечной может использоваться на производство шашлыка. Ну и мясо птицы, конечно – это может быть и грудная часть и часть бедренная, но опять в зависимости от того, какое сырье мы выбираем определенный маринад, который позволит получить нам более сочный и вкусный продукт.

***Журналист: А вот все-таки что качается шашлыка в ведерках, хочется послушать про технологию производства. Ну, вот для обычных людей, да, для потребителей. Какова технология производства и затем раскройте вопросы спринцевания и массирования, чтобы мы понимали что (нрзб. 00:03:48)***

***Артомонова:*** Да, это в общем все технологические приемы, которые сейчас используются для производства мелкокусковых полуфабрикатов в маринаде. Значит, мы берем мясо, да.

***00:04:00***

***Артомонова:*** Мы его нарезаем на кусочки до 50 грамм и затем можно сразу подвергать маринованию, если у нас это какие – то нежные части. Допустим, мышечная ткань молодых животных, свинина там, что быстро доходит до готовности или мясо птицы. Если мы выбираем какое-то другое сырье, которое требует больших затрат на приготовление, допустим говядина или баранина. Ну и для того чтобы получить более нежный и сочный продукт, мы можем предварительно его проспринцевать, да, рассолами. И немножечко подвергнуть процессу массирования для того чтобы равномерно и быстро распределить этот рассол по объему, а также получить более нежный продукт и сочный, который быстрее при термической обработке дойдет до готовности и позволит максимально сохранить те питательные вещества, которые находятся в нашем мясе.

***00:05:00***

***Артомонова:*** Поэтому, это такой технологический прием, который используется, ну и как повторяю еще раз для тех видов мяса, которые требуют более значительного, продолжительного температурного воздействия.

***Журналист: А вот спринцевание – это когда в мышечную ткань вводится специальный рассол, правильно?***

***Артомонова:*** Да, правильно.

***Журналист: А из чего состоит рассол? Ну, понятно что у всех он разный конечно.***

***Артомонова:*** Ну, состав рассола он конечно очень разнообразный и за всех я не могу сказать. Классический рассол, конечно – это соль, сахар и для шашлыка, конечно, нам не нужен никакой нитрид натрия, который будет как в колбасных изделиях формировать окраску. Т.е. это классические такие компоненты. Ну конечно сейчас мы используем и другие пищевые добавки, которые позволяют у нас связать влагу, удержать ее лучше в продукте. И поэтому комбинаторика этих рассолов она очень разнообразна и может включать достаточное количество компонентов.

***00:06:01***

***Журналист: Ну, вот фосфат, камедь и добавление соевых компонентов, такое имеет место быть?***

***Артомонова:***  Может быть, почему бы и нет. Все эти добавки они отнюдь не какие-то там запрещенные или ухудшающие свойства, нет, фосфаты они позволяют также вместе с солью повысить влагосвязывающую способность, да, удержать эти компоненты. Если соя у нас используется, соевые белковые препараты, то они повышают пищевую ценность за счет их использования. Низкосортное сырье может повысить свою пищевую ценность и соответственно повысить качество готового продукта. Ну и различные камеди, конечно, они тоже влияют на структуру. Если у нас сырье допустим с разным соотношением видов тканей, допустим, жировых и мышечных.

***Журналист: Не для того ли чтобы выход мяса был увеличен до 70 процентов и более..***