

// Экологические системы и приборы. 2000. 9. с. 27-33.

2. Irradiation innovations. Meat and Poultry. 2002. 48, 2, с.60-62.

3. Hasegawa Hideo, Takeda Koji, Matsuyoe Soichi, Ueki Yutaka, Tamura Toshiyuki, San yodenkiy-iho = Sanyo Techn. Rev. 2001. 33, 2, с. 92-100.

Работа представлена на электронную заочную научную конференцию «Приоритетные направления развития науки, технологий и техники», 15-20 марта 2004 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРЕСЕРВОВ ИЗ СПИЗУЛЫ В АРОМАТИЗИРОВАННОМ МАСЛЕ

Черевач Е.И., Цыбулько Е.И.,

Юдина Т.П., Бабин Ю.В.

*Дальневосточная академия экономики и управления,
Владивосток*

Промысел некоторых закапывающихся двустворчатых моллюсков, к которым относится спизула, существовал до середины 30-х г. и был возобновлен лишь в начале 90-х г. Этот вид моллюска обитает на мелководье (основные скопления - на глубинах до 4-5 м; плотность спизулы сахалинской достигает 50 экз/м²).

В своем составе спизула содержит большое количество полезных и необходимых в питании человека веществ - белка - 10,5%, жира - 0,2%, а также ряд физиологически активных веществ - витамины, макро- и особенно микроэлементы (1,2%).

Увеличение объемов добычи двустворчатых моллюсков вызывает необходимость совершенствования технологии их обработки, расширения ассортимента и повышения качества вырабатываемой деликатесной пищевой продукции.

Пресервы - это продукты, изготовленные из соленого, маринованного или копченого полуфабриката гидробионтов в различных соусах и заливках, укупленные без стерилизации в герметичную тару небольшой емкости. Они являются закулочными деликатесными продуктами с невысоким (6-10%) содержанием поваренной соли. В нашей стране выпускается более 500 наименований пресервов и ведется постоянная работа по расширению их ассортимента. При производстве пресервов применяют более мяг-

кие, щадящие режимы обработки морского сырья, чем в консервном производстве, позволяющие максимально сохранить его пищевую и биологическую ценность. Использование различных ингредиентов, соусов и заливок при производстве пресервов позволяет улучшить их вкусовые качества и обогатить готовую продукцию ценными питательными веществами.

При производстве пресервов из спизулы необходимо было подобрать такие методы обработки сырья, которые бы позволили получить достаточно мягкую и эластичную консистенцию спизулы в готовых пресервах в течение всего срока хранения.

Мясо спизулы обрабатывали 3%-ным соевым раствором при температуре 15°C в соотношении 1:2 (спизула:раствор) в течение 30 минут; затем запекали при температуре 180°C в течение различных временных интервалов.

На основании исследования динамики органолептических и реологических показателей мяса моллюска (влагоудерживающей способности (ВУС), предельному напряжению сдвига (ПНС) и эластичности (Э)) на всех этапах технологической обработки спизулы. Было установлено, что оптимальным тепловым режимом обработки полуфабриката спизулы при производстве пресервов в ароматизированном масле является запекание в собственном соку при температуре 180°C в течение 3 минут. Значения показателя ВУС для данного режима обработки составило 52%; показателя ПНС - 2,0 кПа; показателя Э - 54%.

В качестве заливки использовали масло, ароматизированное копильным препаратом МИНХ разведения 1:14 или 1:20 в соотношении компонентов 80:20 (мясо моллюска:масло).

Пищевая ценность разработанных пресервов из спизулы в ароматизированном масле составила: белка - 9,8%; жира - 21,0%; минеральных веществ - 2,8%, в т.ч. поваренной соли - 1,6%. Энергетическая ценность - 235,3 ккал.

Разработан проект нормативной документации (ТУ, ТИ) на пресервы из спизулы в масле, ароматизированном копильным препаратом МИНХ.

Работа представлена на научную конференцию с международным участием «Технологии 2004», (18-25 мая, 2004, г. Анталия, Турция).

Сельскохозяйственные науки

НЕКОТОРЫЕ БИОХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В КРОВИ ПОРОСЯТ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЙОДНОГО ПИТАНИЯ

Аухатова С.Н.

Башкирский ГАУ

Известно, что основной причиной нарушения функции щитовидной железы у животных является недостаток микроэлемента йода в окружающей среде или плохая его усвояемость организмом. Насколько известно, все последствия йодного дефицита связаны

с недостаточной продукцией тиреоидных гормонов и компенсаторными реакциями, направленными на преодоление этой недостаточности.

Цель исследований - изучение влияния йода, введенного в различных дозах в виде подкормки и путем аэрозольного распыления на активность аминокотрансфераз и показатели белка и белковых фракций крови поросят на фоне дефицита его в рационе.

Научно-хозяйственный опыт был проведен в условиях свиноводческого комплекса Республики Башкортостан. Поросята крупной белой породы в возраст-