

ИМБИРНЫЙ КОРЕНЬ В ТЕХНОЛОГИИ СЫВОРОТОЧНОГО НАПИТКА

Галкина А.С., Ключникова Д.В.

*ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный
университет инженерных технологий», Воронеж, Россия*

Молочная сыворотка является вторичным пищевым сырьем с высокой биологической и пищевой ценностью. Но, ввиду специфической органолептики она непривлекательна для потребителя. Существует широкий ассортимент сывороточных напитков с различными наполнителями, которые приятны на вкус и имеют функциональные свойства.

Предложена технология сывороточного напитка с концентрированными соками фруктов и экстрактом имбиря. Он имеет слегка острый, пряный вкус. В состав продукта входит: подсырная сыворотка, фруктовые соки, имбирь молотый, пектин, сахар, пищевые красители.

Продукт обладает высокой пищевой и биологической ценностью. Внесение имбирного корня позволяет придать напитку антиоксидантные свойства и функциональную направленность. Таким образом, использование экстракта имбиря в технологиях сывороточных напитков является возможным и функционально оправданным.

Список литературы

1. Батищева Л. В., Ключникова Д. В., Курчаева Е. Е. Особенности производственного контроля в технологии молочных продуктов с растительными добавками / Актуальные вопросы технологий производства, переработки, хранения сельскохозяйственной продукции и товароведения: материалы научно-практической конференции профессорско-преподавательского состава факультета технологии и товароведения. Вып. II. – Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2013. – 244 с.
2. Ключникова Д.В., Галкина А.С. К вопросу использования имбирного корня. Международная научно-техническая конференция (заочная) «Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство» [Электронный ресурс]: сборник материалов, 3-4 декабря 2013 г. / Воронеж. гос. ун-т инженерных технологий, ВГУИТ, 2013. – с.558.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ СПРЕДА С ПОВЫШЕННОЙ ХРАНИМОСПОСОБНОСТЬЮ

Кондусова Л.А., Долматова О.И.

*ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный
университет инженерных технологий», Воронеж, Россия*

Спред, по сравнению с маргарином и маслом сливочным, удовлетворяет требованиям, предъявляемым к продуктам здорового питания. При производстве высокожирных молоко-содержащих продуктов используют разнообразные жировые основы, в том числе молочный жир, сливки, масло сливочное, жиры немолочного происхождения. Такие продукты, из-за высокой массовой доли жира, больше всего подвержены окислению. При этом процессе ухудшаются не только органолептические свойства продукта. Некоторые из них могут быть опасны для человека вследствие образования токсичных веществ.

Цель работы заключается в подборе оптимального соотношения молочных и немолочных жиров в жировой основе спреда для создания продукта с регулируемым жирно-кислотным составом; определении дозировки пищевой добавки антиоксидантной направленности, способствующей повышению хранимостепособности спреда; исследовании качества полученного продукта.

Конкурентные преимущества данного решения заключаются в обосновании мероприятий и их техническом оснащении с целью производства спреда с повышенной хранимостепособностью, расширении ассортимента данной группы продуктов, внедрении технологии продуктов функционального назначения.

Список литературы

1. Голубева, Л.В. Функциональные ингредиенты и их использование в производстве спредов [Текст] // Л.В. Голубева, О.И. Долматова, Г.М. Смольский, А.А. Губанова, В.А. Чуговская, М.Н. Якушева / Пищевая пром-сть. - 2013. - № 9.
2. Голубева, Л.В. Изучение хранимостепособности спреда «Цветочный» [Текст] // Л.В. Голубева, О.И. Долматова, Г.М. Смольский, Т.А. Гусева, В.Ф. Бандура, А.В. Нестеренко / Пищевая пром-сть. - 2013. - № 10.
3. Голубева, Л.В. К вопросу о повышении хранимостепособности спреда [Текст] // Л.В. Голубева Л.В., О.И. Долматова, Л.А. Кондусова, Е.В. Гунькова, О.О. Ноздрин / Пищевая пром-сть. - 2013. - № 11.

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР ЗРАЗ НА ОСНОВЕ ЕДИНОГО ФАРША

Коровин С.А. Ильина Н.М.

*ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный
университет инженерных технологий», Воронеж, Россия*

В России во всех федеральных округах интенсивно увеличивается выращивание и реализация скота и птицы на убой. Основной прирост по этим показателям обеспечил Северо-Западный, Центральный и Уральский федеральные округа. Одной из современных и актуальных проблем, стоящих перед предприятиями мясоперерабатывающей промышленности, является удостоверение потребительского спроса населения в недорогих, но полноценных мясных продуктах. Этого можно достигнуть, используя сырье с невысокой себестоимостью и вводя в продукт дополнительные пищевые добавки, позволяющие повысить выход и улучшить качество готового продукта. По пищевой ценности мясо птицы механической обвалки практически не отличается от мяса сельскохозяйственных животных - говядины, свинины, так что все эти виды мяса являются вполне взаимозаменяемыми продуктами питания человека. В Воронежском государственном университете инженерных технологий разработана рецептура единого фарша на основе говядины и мяса птицы механической обвалки [1].

В работе в качестве основы для зраз использована рекомендованная рецептура мясной части: говядина : мясо птицы механической обвалки : гидратированная свекольная клетчатка в соотношении 50 : 20 : 30. Предложены 2 рецептуры новых видов зраз. В виде начинки для зраз «Сырных» были выбраны сыр и грецкий орех, для зраз «Воронежских» жареные грибы, лук и морковь. Зразы имеют высокую пищевую ценность, безвредны. Готовые продукты, обогащенные витаминами, минеральными веществами и непредельными жирными кислотами, получили высокую оценку дегустаторов.

Список литературы

1. Ильина Н.М., Наумова И.Ю., Спицына Т. Разработка рецептур модельных единых фаршей для создания новых видов рубленых полуфабрикатов //Материалы международной научно-технической конференции «Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство», 3 – 4 декабря 2013 г, ВГУИТ, Воронеж, 2013 г, с. 457-461.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОЖНЫХ ДЕСЕРТОВ

Лесняк Е. А., Ключникова Д. В.

*ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный
университет инженерных технологий», Воронеж, Россия*

За последние годы в рационе россиян выявлен недостаток белка, содержащего все незаменимые аминокислоты. Наиболее подходящей основой для белковых продуктов с функциональными свойствами являются молочные продукты, в частности творог и творожные изделия. В связи с этим разработка техно-

логии творожных десертов с растительными компонентами-обогащителями актуальна.

Нами предложена технология низкокалорийного творожного десерта с овощным наполнителем – тыквой. Тыква – овощ, богатый витаминами (А, Е, С, группа В, фолиевая кислота) микроэлементами (медь, цинк, железо, кобальт, йод, марганец, фтор), макроэлементами (кальций, калий, магний, фосфор, натрий), органическими кислотами, простыми сахарами (фруктоза и глюкоза), пищевыми волокнами (клетчатка) и пектинами. Калорийность 100 г свежей тыквенной мякоти составляет 25 калорий. Низкокалорийный творожный десерт является функциональным продуктом для всех групп потребителей молочных продуктов.

Список литературы

1. Батищева Л. В., Ключникова Д. В., Курчаева Е. Е. Особенности производственного контроля в технологии молочных продуктов с растительными добавками / Актуальные вопросы технологий производства, переработки, хранения сельскохозяйственной продукции и товароведения: материалы научно-практической конференции профессорско-преподавательского состава факультета технологии и товароведения. Вып. II. – Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2013. – 244 с.
2. Ключникова Д.В., Лесняк Е.А. Использование тыквы в технологии низкокалорийного творожного десерта. Международная научно-техническая конференция (заочная) «Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство» [Электронный ресурс]: сборник материалов, 3-4 декабря 2013 г. / Воронеж. гос. ун-т инженерных технологий, ВГУИТ, 2013. – с.455.
3. Ключникова Д.В., Кузьмина Е.Л. Способ получения обогащенного творога. Производство и переработка с/х продукции: менеджмент качества и безопасности. Материалы II международной научно-практической конференции, посвященной 100-летию ВГАУ и 20-летию образования факультета технологии и товароведения 24-26 апреля 2013г, Воронеж 2013, с.75-76

ИЗМЕНЕНИЯ СВОЙСТВ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СПОСОБА ОГЛУШЕНИЯ ПТИЦЫ

Семикопенко Н.И., Маслова Ю.Ф.

ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Воронеж, Россия

Оглушение птицы — один из основных и ключевых звеньев в технологической цепочке убоя птицы, оказывающий непосредственное влияние на формирование качественных показателей готового продукта.

Недостаточность сведений об особенностях оглушения птицы в контролируемой газовой среде и его влиянии на формирование функционально-технологических свойств мяса цыплят-бройлеров представляет интерес для изучения.

Цель работы заключается в проведении сравнительного анализа, получении и обработке данных по изменению pH мяса цыплят-бройлеров от убоя до охлаждения и хранения в течение 48 часов, выявлении собственных ферментов мяса (катепсинов), сравнении функционально-технологических свойств филе грудки цыплят-бройлеров, разработке рекомендаций по дальнейшему использованию мяса в технологии мясных продуктов.

Благодаря высокой водосвязывающей способности, мясо цыплят-бройлеров целесообразно использовать при производстве эмульгированных (вареных) колбас, солёных изделий, быстрозамороженных полуфабрикатов.

Изучение и целенаправленное использование биохимических свойств тканей ферментных систем необходимы для регулирования и интенсификации технологических процессов получения свежего мяса и продуктов его переработки.

Список литературы

1. http://www.webpticeprom.ru/ru/articles-processing_production.html?pageID=1317361086
2. Яковлева Н.Д. - Конкурентоспособность мировых технологий и качество продукции // «Птица и птицепродукты» / Яковлева Н.Д., - № 1, 2010
3. В.А.Гоноцкий — Глубокая переработка мяса птицы в США / Гоноцкий В.А., Давлеев А.Д., Дубровская В.И., Красюков Ю.Н.// - Москва, 2006 г., 320 с.

ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ МЯСОРЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Матасова К.В., Стрельникова Д.А., Дворянинова О.П., Данылиев М.М., Сьянов Д.А.

ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Воронеж, Россия

В современных условиях рыночных отношений проблема расширения ассортимента рыбных продуктов на основе фарша из мышечной ткани прудовых рыб чрезвычайно актуальна. С учетом ранее полученных данных об аминокислотном составе, рациональном соотношении пищевых компонентов рецептуры, оценке ФТС рыбных модельных фаршей были предложены новые виды мясорыбных котлет [1]. Для изготовления мясорыбных полуфабрикатов использовали мясо карпа, свинину полужирную, а также специи, овощи, крупы и вкусовые добавки. Особенностью технологии производства мясорыбных котлет является использование в рецептурах новых пищевых компонентов полифункционального действия, например пищевой коллагеновой эмульсии из шкурки рыб (ПКЭШР), позволяющих получить готовые продукты с определенными органолептическими показателями, высокими потребительскими и технологическими характеристиками. Разработанные продукты создавали в соответствии с требованиями рационального питания человека [2]. Технологический процесс производства мясорыбных котлет осуществляли по традиционной технологической схеме, отличием являлось добавление на стадии приготовления фарша ПКЭШР в количестве 20 % к массе сырья.

Анализ результатов исследования влияния ПКЭШР рыб на технологические потери и выход готовых изделий показали, что минимальные технологические потери (14%) наблюдаются в образце модельного фарша с ПКЭШР в количестве 20% обжаренного при 160 °С в течение 30 минут, при этом выход готовой продукции был максимальным (86%) по сравнению с контрольным образцом и образцом, подвергнутым запеканию.

Данная технология мясорыбных котлет апробирована в условиях предприятий ЗАО «Общепит» (г. Стрелитамак) и «Стерлитамакское Районное потребительское общество», которые подтвердили целесообразность и эффективность их применения. По результатам комплексных исследований разработан проект технической документации ТУ 9266 – 001 – 48859312 – 2012 «Мясорыбные котлеты «Карпуша», подана заявка на патент РФ.

Список литературы

1. Дворянинова, О.П. Исследование функционально-технологических свойств пищевых добавок и ингредиентов при производстве рыбных продуктов [Текст] / О.П. Дворянинова, Д.А. Сьянов, А.З. Черкезов // Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства: матер. междунар. научно-практической конференции. - Алматы, 2013. – С. 232-234.
2. Пат. №2385653 Российская Федерация, МПК А23Л1/325. Способ производства формованных изделий с добавлением пищевой коллагеновой эмульсии [Текст] / Антипова Л.В., Большунов Г.И., Дворянинова О.П. и др. - 2008100627/13, заявл. 09.01.2008; опубл. 10.04.2010, Бюл. №10. – 8 с..