

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 рН мяса цыплят-бройлеров от убоя до охлаждения и хранения в течение 48 часов, выявления 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 рыбопродуктов 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 влияние 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 рыбопродуктов [Текст] / О.П. Дворянинова, Д.А. Сьянов, А.З. Черкесов // 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..