ОБОГАЩЕННЫЕ КОЛЛАГЕНОМ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Сторублевцев С.А., Перова Е.Н.

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

Для обеспечения физиологического статуса организма спортсменов можно использовать коллагеновые белки в следующих пищевых формах: биологически активные препараты коллагеновых белков и других нутрициональных компонентов, стимулирующих регенерацию опорно-двигательного аппарата человека, традиционные коллагенсодержащие продукты, обогащенные дополнительными функциональными компонентами (витаминами, стимуляторами регенерации хрящевой ткани и т.д.), новые комбинированные продукты, не имеющие аналогов на рынке функциональных продуктов.

У каждой из этих пищевых форм есть свои достоинства и недостатки. Традиционные коллагенсодержащие продукты, обогащенные дополнительными функциональными компонентами (витаминами, стимуляторами регенерации хрящевой ткани и т.д.) – витаминизированные зельцы, ливерные колбасы и другие обогащенные заливные продукты и колбасы, производство которых не сопровождается значительными изменениями в технологии. Их достоинства: достаточно хорошая усвояемость, относительно невысокая стоимость, осведомленность потребителя о продукте (его привычность), хорошие органолептические показатели. Недостатки: короткий срок реализации, плохая транспортабельность, невысокая концентрация функциональных компонентов. Весьма перспективны новые комбинированные продукты, не имеющие аналогов на современном рынке функциональных продуктов.

Список источников

1. Рынок функциональных продуктов в России Международная научно-техническая конференция (заочная) «Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство» /Антипова Л.В., Сторублевцев С.А., Перова Е.Н./[Электронный ресурс]: сборник материалов, 3-4 декабря 2013 г. / Воронеж. гос. ун-т инженерных технологий, ВГУИТ, 2013. – 1 CD-R. –с.946-948.

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЙ ИЗГОТОВЛЕНИЯ МЕЛКОКУСКОВЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА КОЗ НА ОТКОРМЕ

Ткаченко Н.С.,Абдуллоев И.Д., Гребенщиков А.В.

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

Козлятина по своим питательным свойствам сравнима с бараниной, но отличается меньшим содержанием жира. Она содержит полный набор незаменимых аминокислот и лимитирована только по валину. В последние годы значительно возрос спрос на высококачественное нежирное мясо диетического направления, обладающее приятным вкусом, нежностью и сочностью. Эти свойства характерны для мяса коз. Химические показатели и пищевая ценность мяса козлят в зависимости от породы колеблются в следующих пределах: влага 73,4-74,5%; жир 3,36-4,04%; белок 22,07-20,18%; зола 1,18-1,2%. Белково-качественный показатель (соотношение - триптофан: оксипролин) в различных породах составил 3,84-4,34. Мясо козлят отличается высокой пищевой ценностью по соотношению насыщенных и ненасыщенных жирных кислот: омега 6: омега 3. В возрасте 6 месяцев данный показатель составил 6,23, что позволяет отнести козлятину к категории диетических продуктов, оптимальных для детского питания. В составе внутримышечного жира мяса козлят содержится большое количество ненасыщенных жирных кислот. По сумме ПНЖК козлятина превосходит говядину. В козлятине этот показатель составил 3,7-3,84%. В настоящее время ассортимент мелкокусковой деликатесной продукции из козлятины практически не разработан. Задачей исследования является производство деликатесного продукта из козлятины, обладающего лечебно-профилактическими свойствами.

Список литературы

1. Гребенщиков А.В., Галевский Е.В. Водный экстракт можжевельника в технологии паштета мяса индейки [Текст]// Гребенщиков А.В., Галевский Е.В./ «Успехи современного естествознания» г. Москва, №7, 2011 г., с. 91/

2. Гребенщиков А.В., Сидельников В.М. Нетрадиционное фитосырьё в технологии продуктов из мяса птицы [Текст]// Гребенщиков А.В., Сидельников В.М. / Материалы XLIX отчетной научной конференции преподавателей и научных сотрудников ВГТА за 2010 г. – Воронеж 2011, стр. 119-120.

НИЗКОАЛЛЕРГЕННЫЕ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ

Трушина А.С., Алтухова Е.В., Тарасова М.А., Мельникова Е.И., Богданова Е.В.

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

Реализуя в производство тенденции здорового питания, нельзя обойти вниманием такой уникальный ресурс, как молочная сыворотка, которая является биологически полноценным продуктом и имеет низкую себестоимость.

Основной компонент этого сырья – сывороточные белки, характеризующиеся высокой биологической ценностью и усвояемостью. Однако, широкое применение их в пищевых технологиях сдерживается значительной остаточной антигенностью. При этом наиболее сильно антигенные свойства выражены у β – лактоглобулина – основного белка молочной сыворотки (табл. 1) [1].

Таблица 1

Характеристика антигенных свойств белков молока

Белок	Доля белковых компонентов, %	Молекулярная масса, кДа	Частота аллергических реакций, %	Характеристика
β-лактоглобулин	9 – 17	18360	62 – 100	Видоспецифичен. Термостабилен. Выраженные аллергические свойства.
α-лактоальбумин	0,3 – 0,9	14200	41 – 53	
Казеин	76 – 86	18000 – 24000	43 – 60	Нет видовой специфичности. Есть в молоке других животных. Термолабилен. Выраженные аллергические свойства.
Сывороточный альбумин	0,7 – 1,3	67000	18 - 57	Видоспецифичен. Термостабилен.