

Степень гидролиза белков в УФ-концентрате подсырной сыворотки составила $10,58 \pm 0,32$ %, что обеспечило снижение остаточной антигенности полученного гидролизата в 1000 раз до 0,015 %.

Для профилактического питания людей с аллергией на белки разработана рецептура кисломолочного напитка на основе нормализованной смеси молока цельного, обезжиренного и полученного гидролизата белков УФ-концентрата подсырной сыворотки с применением йогуртовой закваски. Разработанная технология позволяет получить функциональные продукты питания с направленными физиолого-биохимическими свойствами, повышенной пищевой и биологической ценностью.

Список источников

1. Антипова, Т. А. Кисломолочные напитки со сниженной аллергенностью у детей [Текст] / Т. А. Антипова, С. В. Фелик, В. В. Кузнецов и др. // Молочная промышленность. – 2013. – № 7. – С. 64 – 65.
2. Курченко, В. П. Снижение аллергенных свойств белков молока. Технологические подходы [Текст] / В. П. Курченко, В. И. Крулик и др. // Молочная промышленность. – 2012. – № 4. – С. 73.

ИЗУЧЕНИЕ ХРАНИМОСПОСОБНОСТИ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ

Чугуевская В.А., Голубева Л.В., Губанова А.А.

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

В последние годы широкое распространение получили новые технологии, которые позволяют вырабатывать молокосодержащие консервы, исключая процесс сгущения и снижая энергозатраты. При использовании сырья высокого качества вырабатываемые молокосодержащие продукты по органолептическим и структурно-механическим свойствам соответствуют уровню классического ассортимента, при этом часто используются добавки повышающие сроки хранения продукции, что является экономически выгодным для производителей.

Повышение хранимостепности характеризует как процесс создания в молочных продуктах комплекса условий недоступности воды для ферментов и микроорганизмов, действие и существование которых зависит от наличия доступной для них воды. Поэтому перспективно применять добавки, которые связывают свободную воду в продукте и делают ее недоступной для микроорганизмов.

Целью работы являются: изучение хранимостепности молокосодержащего продукта при различных условиях хранения; подбор компонента способного увеличить не только сроки хранения продукции, но и повысить его пищевую ценность.

Преимуществами данного решения является: повышение сроков хранения при условии минимальных экономических затрат; создание новой линейки продукции обогащенной нестандартными для молокосодержащих консервов компонентами.

Список литературы

1. Галстян, А.Г. Производство сгущенных молочных консервов с сахаром: инновационные решения [Текст] / А.Г. Галстян, А.Н. Петров, С.Н. Туровская, В.В. Червцов // Молочная промышленность. – 2009. – № 12 – С.26-28.
2. Голубева, Л. В. Современные тенденции технологии сгущенного молока с сахаром [Текст] / Л. В. Голубева, Н. А. Бобкова // Молочная промышленность. – № 5. - 2006. - С. 74-75.

ПРОЕКТИРОВАНИЕ РЕЦЕПТУРЫ ПРЕСЕРВИРОВАННЫХ КОЛБАС ОБОГАЩЕННЫХ СО₂-ЭКСТРАКТАМИ И ЙОДОМ

Шейкина Т.В., Зайцева Д.Е., Данылиев М.М., Дворянинова О.П.

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

Современный рынок пищевых продуктов характеризуется достаточно высоким разнообразием, появляется значительное количество новых видов готовых мясных, рыбных изделий и др. Высокая конкуренция в сегменте пищевых продуктов требует постоянного внедрения инновационных методов производства, что предопределяет конкурентоспособность предприятия. Перспективным направлением увеличения объема производства комбинированных пищевых продуктов, расширения их ассортимента, повышения качественных показателей и стабильности свойств является разработка технологии производства новых видов продукции. Эта технология базируется на использовании нетрадиционного сырья при производстве традиционных продуктов. Одним из таких продуктов является национальное грузинское блюдо – купаты – особый вид пресервированных колбас, приготовленный из свиного фарша с восточными специями в натуральной оболочке [1, 2].

Цель нашей работы состояла в расширении ассортимента пресервированных колбас за счет использования в рецептурах фарша пресноводных рыб, в частности карпа и щуки, обогащенных СО₂-экстрактами и йодом. На основании идентификации ароматических веществ мышечной ткани прудовой рыбы (карп, щука) и системы компьютерного моделирования рецептурно-компонентных решений «Generis 2.0» нами разработаны рецептуры рыбных полуфабрикатов в оболочке (купаты) в состав которых входят: фарши щуки, карпа, СО₂-экстракты перца черного и красного, препарат ламинарии и др.

Список литературы

1. Антипова, Л. В. Рыбоводство. Основы разведения, вылова и переработки рыб в искусственных водоемах Учебное пособие [Текст] / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова, О.А. Василенко, М.М. Данылиев, С.М. Сулейманов, С.В. Шабунин -СПб.: ГИОРД, 2009. -472 с.: ил
2. Антипова, Л. В. Изучение условий сорбции летучих веществ СО₂-экстрактов на препаратах животных белков [Текст] / Л.В. Антипова, М.М. Данылиев, И.В. Поленов, и др. – Мясная индустрия, 2010. - № 1. - С. 36-39.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ МОЛОКОСОДЕРЖАЩЕГО ПРОДУКТА

Якушева М.Н., Голубева Л.В., Губанова А.А.

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

В последнее время прослеживается тенденция роста производства молокосодержащих продуктов с нестандартным сырьевым составом. Такой интерес к продуктам данной группы обусловлен переходом предприятий на технологии, требующие меньших затрат энергетических и сырьевых ресурсов. Также большой интерес к производству продуктов с нестандартным жировым, белковым и углеводными составами обусловлен формированием новых взглядов на рациональное питание, дефицитом качественного молочного сырья и ростом конкуренции со стороны импортной продукции.

Целью работы являются: разработка технологии молокосодержащих консервов, исключаяющей процесс выпаривания смеси; получение продукта с нестандартным компонентным составом, который позволяет снизить себестоимость продукции; опре-