

УДК 001.38

В ЦЕНТРАЛЬНОМ ДОМЕ УЧЕНЫХ РАН – ИННОВАЦИОННЫЕ МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

^{1,2}Прянишников В.В., ²Колыхалова В.В., ³Орехов О.Г., ⁴Ларионова И.С.

¹ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет
им. Н.И. Вавилова», Саратов;

²ЗАО «Могунция-Интеррус», Москва, e-mail: pryanishnikov@moguntia.ru;

³ООО «Белгранкорм», МПК «Ясные Зори», Белгород, e-mail: orehov@bezrk.ru;

⁴Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии
им. К.И. Скрябина, Москва, e-mail: lis.lair@gmail.com

Рассмотрены история, значение и цель создания ЦДУ. Описан доклад профессора Прянишников В.В. «Современные технологии производства мясных продуктов» об использовании в мясных технологиях пшеничной клетчатки Витацель.

Ключевые слова: научная организация, ученые, мясные технологии, Могунция, пшеничная клетчатка

INNOVATIVE MEAT TECHNOLOGIES IN THE CENTRAL HOUSE OF SCIENTISTS SRAS

^{1,2}Pryanishnikov V.V., ²Kolikhalova V.V., ³Orehov V.G., ⁴Larionova I.S.

¹The Saratov State Agrarian University named after N.I. Vavilov, Saratov;

²JSC «Moguntia-Interrus», Moscow, e-mail: pryanishnikov@moguntia.ru;

³JSC Belgrankorm, MPP «Yasnie Zory», Belgorod, e-mail: orehov@bezrk.ru;

⁴Moscow state academy of veterinary medicine and biotechnology named K.I. Scriabina, Moscow,
e-mail: lis.lair@gmail.com

The history, value and the purpose of CHS creation are considered. The report of professor Pryanishnikov V.V. «Modern production technologies of meat products» about using wheat cellulose Vitatsel in meat technologies is described.

Keywords: scientific organization, scientists, meat technologies, Moguntia, wheat cellulose

ЦДУ – не просто место встречи российской интеллигенции, это уникальный очаг НАУКИ, культуры и искусства с многолетней и яркой историей. Каждый день двери ЦДУ распахнуты для всех, кто любит и умеет ценить разумное, доброе, вечное, чья душа открыта всему, что делает нашу жизнь интересной и насыщенной (рис. 1).

Не случайно Дом ученых был создан на Пречистенке: в этом районе находится в настоящее время много научных институтов, высших учебных заведений, вблизи институты Академии наук, Академия художеств, гуманитарные факультеты Московского университета, Российская государственная библиотека, ряд музеев. Дом ученых – совершенно рис. 1 ЦДУ новая форма организации научных сил страны. ЦДУ – это не клуб, не обычное научное общество, это своеобразная форма организации научной общественности. Для членов Дома ученых созданы все необходимые условия и соответствующая обстановка, обеспечивающая общение между работниками науки, техники, искусств, литературы.

Дом ученых был создан в 1922 году. С этого момента и началась плодотворная деятельность Центрального Дома ученых, которая продолжается вот уже 92 года. У ее истоков находились ведущие ученые столицы Центральный Дом ученых Российской академии наук сегодня стал истинно научным и культурным центром Москвы и России.

В ЦДУ РАН работает 26 научных секций, на которых ведется большая научно-просветительская работа. Каждый вечер в 18-30 в голубом зале и в зеленой гостиной идут заседания секций, которые может посетить любой желающий.

В работе этих секций принимают участие крупные специалисты и преподаватели ведущих университетов. Вы можете обменяться мнениями по фундаментальным наукам (математике, физике, химии, кибернетике), узнать новое в области медицины, биологии, основах питания, психологии, поучаствовать в дискуссиях на философские темы, прослушать данные по демографии, статистике, экономике и многое другое. Все это в непосредственном живом общении с интересными людьми.

Один раз в месяц проводится конференция или семинар в Большом зале ЦДУ РАН, на которые вход свободный. В Большом зале проводятся устные выпуски журналов «Наука и жизнь», «Наука и творчество», «Будь здоров», «60 лет – не возраст», на которых выступают известные ученые – директора научных институтов, лауреаты Нобелевской премии. Организуются тематические вечера, на вечере ученые – члены ЦДУ РАН делятся своими впечатлениями о путешествиях, экскурсиях, восхождениях на самые высокие точки мира, читают свои стихи и поют авторские песни.

В ЦДУ создан высококвалифицированный коллектив сотрудников, который организует работу научных секций, кружков, студий, в которых более пяти тысяч человек. Одной из старейших является Пищевая секция.

Её работой руководит д.т.н., профессор Родина Тамара Григорьевна (кафедра товароведения и товарной экспертизы Российской экономической академии им. Г.В. Плеханова). Регулярно, не реже 1 раза в месяц на заседаниях секции выступают ведущие учёные и специалисты по проблемам пищи и питания. Только за последнее время с интересными докладами выступили к.м.н. Ю.А. Лысиков (Институт питания РАМН) – о последних исследованиях по рациональному и здоровому питанию, известный учёный с мировым именем А.А. Кудряшова – автор более 500 научных статей, 20 монографий и учебников. Известны её заслуги в разработке пищи XXI века с заданными полезными полифункциональными свойствами.

Недавно с большим двухчасовым докладом «Современные технологии производства мясных продуктов» в ЦДУ выступил Генеральный директор фирмы «МОГУНЦИЯ–ИНТЕРРУС», профессор СГАУ им. Н.И. Вавилова В.В. Прянишников. Подробно была описана история становления мясопереработки, сегодняшнее состояние отрасли, перспективы производства мясных продуктов. Важной представляется задача соединения богатых вкусовых российских традиций с достижениями мировых технологий. Всеобщий интерес вызвали вопросы, связанные с применением генномодифицированных продуктов, с использованием в производстве сои, карагинанов и других ингредиентов. В сферу научных интересов В.В. Прянишникова входит изучение использования в мясных технологиях пшеничной

клетчатки ВИТАЦЕЛЬ – важного элемента здорового и функционального питания. МОГУНЦИЯ – столетняя немецкая фирма, широко известная в мире. В её составе есть собственный научно-исследовательский центр Аротоп (г. Майнц) и заводы в 5 странах, среди них – самый современный в Европе завод по производству пищевых ингредиентов в г. Кирхбихль (Австрия). В России Могунция работает уже 18 лет под руководством госп. П. Микляшевски. Её партнёрами являются лучшие отечественные производители мясных продуктов.

С каждым годом усложняются технологии производства мясных продуктов: используются новые технологические приёмы, совершенствуется оборудование, изменяются рецептуры, применяются более технологичные функциональные добавки. Мясные технологии стали подлинным НИ-ТЕСН. Чтобы не отставать от требований времени технологи и специалисты мясоперерабатывающих предприятий должны постоянно обучаться, получать актуальную информацию. Поэтому существующая уже 111 лет немецкая фирма «Могунция» для поднятия уровня знаний технологов предприятий использует самые разные методы и приёмы. Мы ежегодно, вот уже 18 лет, участвуем в специализированных выставках, прежде всего, в таком главном событии в мясной промышленности – в осенней выставке «Агропродмаш». А раз в три года мы приглашаем партнеров во Франкфурт на своеобразную «мясную олимпиаду», на выставку IFFA, где наш стенд является подлинным «уголком России».

Нами опубликовано около 350 статей в научно-технических отраслевых журналах, больше всего в журнале «Мясная индустрия». За последние три года в Москве, Санкт-Петербурге, Саратове, Краснодаре, Рязани вышли из печати наши 19 монографий и книг, посвященных актуальным вопросам использования ингредиентов в мясных технологиях. Серьёзное внимание уделено использованию животных и растительных белков, пищевой клетчатки Витацель в рецептурах мясных продуктов. Это неудивительно – ведь именно фирма Могунция и лично профессор Прянишников В.В. ввели в научный оборот промышленное использование клетчатки в мясных технологиях, доведя её продажи до тысяч тонн ежегодно! Описаны также комплексные, вкусовые и функциональные ингредиенты.

Интересно также и то, что четыре книги рекомендованы Учебно-методическими объединениями в качестве учебного пособия для студентов – будущих технологов мясокомбинатов. Так что ещё со студенческой скамьи они знакомятся с инновационными технологиями Могунции. Очень эффективны также презентации и опытные выработки продукции непосредственно на мясокомбинатах, а также проведение семинаров на заводах фирмы. Главный завод Могунции находится в Австрии, в провинции Тироль, в небольшом городке Кирхбихль, недалеко от немецко-австрийской границы. Он построен совсем недавно и является самым современным в Европе.

Слушатели имели возможность не только услышать много интересного, но и самим попробовать лучшие образцы отечественных мясных продуктов, произведённые по технологиям и с добавками МОГУНЦИИ. Около 20 различных продуктов, произведённых предприятиями: Останкино, Микоян, Царицыно, Мясной дом Бородина и других, были самым подробным образом охарактеризованы. А в центре внимания оказались мясные продукты завода ВЕЛЕС (г. Курган) и Звениговского мясокомбината. Это и не удивительно: ведь на самой престижной мясной выставке в мире – IFFA (г. Франкфурт, Германия) продукция этих заводов была удостоена десятков золотых медалей и нескольких серебряных кубков Немецкого мясного союза. Фирму МОГУНЦИЯ связывают с ВЕЛЕСОМ более 15 лет плодотворной партнёрской работы. Среди прочих, в ЦДУ были продегустированы и колбаски для детского питания, производства Велеса, рецептуры и добавки для которых разработаны в рамках трёхстороннего проекта совместно с отраслевым ВНИИМП им. Горбатова.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Прянишников В.В., Гиро Т.М., Жебелева Е.В. Белковые компоненты в мясных технологиях. Животные и растительные белки в технологии производства мясных продуктов / Саарбрюкен, Германия, 2013.
2. Гиро Т.М., Прянишников В.В. Инновационные технологии производства мясных полуфабрикатов // Вестник Саратовского госагроуниверситета им. Н.И. Вавилова. 2014. № 1. с. 58-61.
3. Прянишников В.В. Мировые проблемы в производстве, переработке и потреблении мяса // Птица и птицепродукты. – 2011. № 6. – С. 8-9.
4. Прянишников В.В. Инновационные технологии производства полуфабрикатов из мяса птицы // Птица и птицепродукты. – 2010. № 6. – С. 54 -57.
5. Антипова Л.В., Прянишников В.В. Применение препаратов Витацель в технологии рубленых полуфабрикатов // Все о мясе. – 2006. №4. – С. 15-17.
6. Ильтяков А.В., Прянишников В.В., Микляшевски П., Полный спектр животных белков для антикризисной программы // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2009. №1. – С.28 -31.
7. Прянишников В.В. Натуральные структурообразователи в технологии рубленых полуфабрикатов // Мясная индустрия. – 2010. № 9. – С.78-80.
8. Прянишников В.В. Свойства и применение препаратов серии «Витацель» в технологии мясных продуктов // Автореф. дис. ... канд. техн. наук. – Воронеж: Воронежская государственная технологическая академи, 2007.
9. Прянишников В.В. Пищевые волокна «Витацель» в мясной отрасли // Мясная индустрия. – 2006. – № 9. – С. 43-45.
10. Прянишников В.В. Пищевая клетчатка в инновационных технологиях мясных продуктов // Пищевая промышленность. – 2011. – №5. – С. 20-21.
11. Ларионова И.С. Здоровье человека и здоровье социума (социально-философский аспект) // Социальная политика и социология. 2004. № 1. С. 27.
12. Гиро Т.М., Прянишников В.В., Толкунова Н.Н. Использование белковых препаратов в мясных технологиях. – Саратов: «Саратовский источник», 2013. – 205 с.
13. Прянишников В.В., Колыхалова В.В., Орехов В.Г. Маринады для мясных полуфабрикатов // Пищевая промышленность. – 2013. – №7. – С. 24 -25.
14. Прянишников В.В., Микляшевски П., Оziemковски П., Гиро Т.М. Актив Ред – натуральный пигмент для мясных продуктов // Мясная индустрия. – 2010. – №3. – С. 28-30.