

В результате исследований установлено, что при переработке плодов вишни и сливы на сок изменяется их химический состав по сравнению со свежими плодами. Наибольшие потери растворимых сухих веществ происходят при бланшировании плодов вишни и сливы в воде и превосходят потери при бланшировании паром на 21% для вишни, на 23% – для сливы. Содержание органических кислот при бланшировании плодов вишни и сливы в воде и паром варьируется на одном уровне (2...3%). Потери витамина С наибольшие при бланшировании плодов вишни и сливы в воде и выше, чем при бланшировании паром для вишни, на 5,3%, для сливы – на 4,6%. Потери антоцианов и флавонолов, обладающих «Р-витаминной активностью», также наибольшие при бланшировании плодов вишни и сливы в воде при температуре 100⁰ С и продолжительности 15 минут и составили: антоцианов – 33...35%, флавонолов – 25...27% .

При получении вишневого и сливового сока прямого отжима ферментацией происходят потери витамина С на 22...30%, флавонолов – на 23...38%, антоцианов – на 18,5...20%. Кроме того, анализ динамики изменения витамина С, флавонолов, антоцианов при бланшировании плодов в воде с целью получения сока прямого отжима и при ферментативной обработке показал, что при получении сока при ферментативной обработке потери витамина С меньше на 15%, флавонолов – на 21%, антоцианов – на 24%.

УДК 636.087.6

ЭКСТРУЗИЯ – СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОРМОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Чернявская Л.А., Ветров В.С.

РУП "Институт мясо-молочной промышленности"
г. Минск, Республика Беларусь

Вопросы утилизации побочных продуктов убоя скота всегда были очень актуальны в отрасли. Осуществление полного цикла переработки животного сырья и получения кормовых белковых продуктов позволяет производителям увеличивать прибыль, расширять ассортимент продукции, повышать рентабельность производства /1/.

Основу современных технологий производства кормов животного происхождения составляет экструдирование. Во время экструзии отходы животноводства подвергаются кратковременному воздействию высокой температуры (до 175°С) при давлении до 40 атм., а также трению

во влажной среде. Кратковременная тепловая обработка оказывает минимальное воздействие на качество белка, инактивирует антипитательные факторы, уничтожает или подавляет до приемлемого уровня токсины бактерий, грибков и плесеней. Резкий перепад давления при выходе экструдата из ствола экструдера приводит к разрыву стенок клеток микроорганизмов, грибков и плесеней. В результате получает стерильный обеззараженный корм.

РУП "Институт мясо-молочной промышленности" в настоящее время разработал корма сухие гранулированные для полнорационного питания собак и разрабатывает корма сухие гранулированные для полнорационного питания кошек. В условия ОАО «Слонимский мясокомбинат» проведены выработки опытных партий сухих гранулированных кормов для щенков 4-6 месяцев, 6-12 месяцев, беременных и лактирующих сук, собак мелких, средних и крупных пород, для взрослых кошек. Проведены необходимые лабораторные исследования кормов, в том числе по откорму собак. Разработаны следующие ТНПА: Технические условия "Корма сухие гранулированные для собак" ТУ ВУ 100377914.553-2008, Технологическая инструкция по производству сухих гранулированных кормов для собак ТИ ВУ 100377914.551-2008, Рецептуры "Корма сухие гранулированные для собак" РЦ ВУ 100377914.516-2008 – ВУ 100377914.524-2008

ЛИТЕРАТУРА

1. Убой. Безотходное производство. / Мясные технологии № 5, 2007. С. 37-38