

Общее количество сухих веществ, перешедших в варочную воду, должно составлять не более 6,0%. Данному требованию соответствовала лапша контрольного варианта, а также опытных образцов 1, 7 и 8. У опытных образцов 2, 3, 4, 5 и 6 данный показатель превысил норму на 0,5-1,7%. Это указывает на более высокую мутность варочной воды и увеличение массовой доли потерь ценных веществ в процессе лабораторного приготовления лапши.

ЛИТЕРАТУРА

1. Медведев, Г. М. Технология макаронных изделий / Г. М. Медведев. – СПб.: ГИОРД, 2006. – 312 с.
2. Осипова, Г. А. Технология макаронного производства: учебное пособие для ВУЗов / Г. А. Осипова. – Орел: ОрелГТУ, 2009. – 152 с.
3. Шнейдер, Д. Макароны из цельнозернового и пророщенного зерна пшеницы / Д. Шнейдер // Хлебопродукты: научно-технический и производственный отраслевой журнал. – 2012. – № 8. – С. 46-47.

УДК: 636.4.082.2

МЯСНЫЕ КАЧЕСТВА СВИНЕЙ РАЗНЫХ ГЕНОТИПОВ

Бышов Н. В., Быстрова И. Ю., Правдина Е. Н.

ФГБОУ ВО РГАТУ

г. Рязань, РФ

Обеспечение населения России продовольствием в оптимальном по научным нормам количестве, ассортименте и качестве было и остается одной из самых актуальных задач современности. При этом значительная роль отводится мясу и мясопродуктам.

Одной из наиболее эффективных отраслей животноводства является свиноводство, обеспечивающее наибольшую отдачу на единицу затраченных материально-технических ресурсов. Доля свинины в общем производстве мяса за последние годы в мире выросла до 40%. В структуре перерабатываемого в России скота 28% приходится на долю свиней.

Многие проблемы, связанные с обеспечением мясной промышленности высококачественным сырьем, могут быть решены путем направления на переработку промышленно пригодного типа животных.

В связи с этим нами были проведены исследования по изучению мясных качеств туш свиней разных генотипов в условиях Рязанской области: крупная белая х ландрас (КБ х Л), крупная белая х ландрас х дюрок (КБ х Л) х Д, крупная белая х ландрас х пьетрен (КБ х Л) х П, крупная белая х ландрас х Т(Т-Максгроу)(КБ х Л) х Т.

Свиней перерабатывали методом шпарки. На разделку и обвалку направляли туши в охлажденном состоянии через 24 ч после убоя.

По результатам обвалки туш свиней разных генотипов была проведена сравнительная оценка показателей мясных качеств свиней по следующим показателям: убойный выход, толщина шпига над 6-7 и 10-11 грудными позвонками, длина туши, масса туши, площадь мышечно-го глазка, масса окорока.

Установлено, что прилитие крови свиней других пород к двухпородным помесям крупная белая и ландрас (КБ х Л) значительно улучшает мясные качества свиней.

Наиболее высоким показателем убойного выхода характеризовались свиньи сочетания пород (КБ х Л) х Т – 71,71%, тогда как сочетание крупная белая х ландрас характеризовалось наименьшей величиной, убойный выход составил – 70,95%, остальные помеси заняли промежуточное положение, (КБ х Л) х Д – 71,23%, (КБ х Л) х П – 71,57%.

По таким показателям, как длина туши, масса окорока, лидировало сочетание пород (КБ х Л) х П. Длина туши составила 94,29 см, масса окорока 12,49 кг., что не на много превышает показатели трёхпородных гибридов (КБ х Л) х Т и (КБ х Л) х Д 93,8 см и 12,28 см, 94,1 см и 12,21 см соответственно.

Толщина шпига над 6-7 грудными позвонками у двухпородных гибридов составляла 17,1 мм, у трёхпородных гибридов (КБ х Л) х Д – 16,7 мм, (КБ х Л) х П – 16,5 мм, (КБ х Л) х Т – 15,75 мм.

В результате анализа морфологического состава туш установлено, что по отдельным отрубам, в частности тазобедренному, лучшие показатели имели гибриды (КБ х Л) х П и (КБ х Л) х Т.

Спинно-поясничный отруб оказался самым крупным у гибридов (КБ х Л) х Т – на 0,4-2,7% больше, чем у молодняка остальных сочетаний.

Качество туш зависит не только от абсолютного содержания мяса, сала и костей, но и от их соотношения. В наших исследованиях определяли по каждому отрубам индекс «постности» (соотношение содержания «мясо – сало») и мясности (соотношение количества мышечной ткани и костей).

Установлено, что у подопытного молодняка наиболее постным оказался тазобедренный отруб, величина данного показателя колебалась от 3,6 до 5,8%, данная тенденция прослеживалась и по индексу мясности, величина данного признака составила (5,8-6,7%). Средний отруб характеризовался самым низким индексом постности (2,3-3,9%) и мясности (3,1-4%). Наиболее мясным являлся передний отруб у помесей (КБ х Л) х Т индекс мясности составил 8,3%, наиболее постным –

5,8% был признан тазобедренный отруб помесного молодняка сочетания (КБ х Л) х П.

При производстве мясopодуктов из свинины необходимо учитывать основные требования, предъявляемые к качеству получаемой продукции. В настоящее время наиболее важными показателями являются содержание внутримышечного жира в длиннейшей мышце спины и пояснице – не менее 2,5%, а также мраморность мяса. В наших исследованиях данный показатель находился в пределах от 3,65 до 4,84%.

Оценка мясных качеств свиней разных генотипов показала, что наилучшими показателями отличались трёхпородные гибриды по сравнению с двухпородными, поэтому в целях получения туш с высокими мясными качествами предлагаем на откорм ставить свиней следующих сочетаний пород: (КБ х Л) х Д, (КБ х Л) х П, (КБ х Л) х Т.

ЛИТЕРАТУРА

Величко В. А. Порода влияет на качество мяса / В. А. Величко // Животноводство России. – 2011. – № 3. – С. 28.

УДК 637.5.031.001.76

ИННОВАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ АППАРАТУРНОГО ОФОРМЛЕНИЯ ОЧИСТКИ СУБПРОДУКТОВ

Горелков Д. В., Дмитревский Д. В., Скрипка К. А.

Харьковский государственный университет питания и торговли
г. Харьков, Украина

Проведенные литературные исследования показали, что из всего мясного сырья из КРС наименее потребляемыми являются определенные категории субпродуктов, в том числе такие субпродукты II категории, как шерстные и слизистые. В этот перечень в основном входят уши, носы и говяжьи желудки. Особенно ограниченной популярностью пользуются желудки, что обусловлено рядом факторов: неприятный запах и сложность избавления от него, трудоемкость отделения так называемой «бахромы» от мышечной части, значительная микробиологическая загрязненность, отсутствие эффективного аппаратурного оформления процессов очистки и обработки.

Говяжий желудок преимущественно используется для изготовления кормов для скота или ограниченного спектра кулинарных изделий при условии выполнения ряда предварительных операций, связанных с обработкой желудка. Однако следует отметить, что этот вид мясного сырья по разным литературным источникам [3, 4] имеет значительное