

жанием белков, жира и минеральных веществ (кальция, калия и фосфора). Имеет высокую кислотность (20...25°Т), плотность (1035...1038 кг/м³) и вязкость, но низкую термоустойчивость, обладает большой буферной емкостью свертывания при более высокой кислотности (120...140°Т), чем коровье молоко. Белок овечьего молока обладает меньшими аллергенными свойствами, чем белки козьего или коровьего молока. Казеин молока овечьего содержит больше α_s -фракции и меньше γ -фракции и быстрее свертывается сычужным ферментом с образованием более плотного сгустка.

Молоко характеризуется высокой биологической ценностью. Казеин и сывороточные белки молока имеют значительное содержание незаменимых аминокислот и цистеина. Жир молока содержит больше кислот C₆...C₁₀, C_{18:1} и C_{18:2}, по сравнению с коровьим молоком. Оно богато витамином А, аскорбиновой кислотой, тиамином и рибофлавином [2].

Результаты исследований показали, что молоко овечье является альтернативой гипоаллергенным молочным продуктам и может позиционироваться для производства функциональных продуктов питания.

ЛИТЕРАТУРА

1. Богатова, О. В. Химия и физика молока: учеб. пособие / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. - Оренбург: ГОУ ОГУ, 2004.-137 с.
2. Горбатова, К.К. Химия и физика молока: учеб. пособие / К.К. Горбатова. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 288 с.

УДК 637.528.055:577.15 (047.31)(476)

ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ НАТУРАЛЬНЫХ СОКОВ В КАЧЕСТВЕ МАРИНАДОВ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ ГРИЛИРОВАНИЯ

Гордынец С. А., Яхновец Ж. А.

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

Впервые в Республике Беларусь исследована возможность использования ферментированных натуральных соков (яблочного, клюквенного, черной смородины, красной смородины и др.) в качестве маринадов для производства мясных полуфабрикатов для грилирования.

В ходе проведения научно-исследовательской работы были решены следующие задачи:

- изучены физико-химические и микробиологические показатели ферментированных соков;
- подобраны составы маринадов на основе ферментированных соков (яблочного, клюквенного, черной смородины, красной смородины и др.);
- установлены дозы внесения маринадов при изготовлении полуфабрикатов мясных натуральных для грилирования;
- установлено влияние ферментированных соков на качество полуфабрикатов для грилирования по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям;
- установлены требования к полуфабрикатам мясным натуральным для грилирования, изготовленным с использованием ферментированных соков;
- разработаны рекомендации по использованию ферментированных соков (черной смородины, черноплодной рябины, яблочного и др.) при изготовлении полуфабрикатов мясных натуральных для грилирования.

Актуальность использования ферментированных соков заключается в рациональном использовании растительного сырья отечественного производства и создании отечественных маринадов с антиоксидантными свойствами для ускоренного изготовления мясных натуральных полуфабрикатов для грилирования с улучшенными качественными показателями (вкус, цвет, запах).

Рекомендации предназначены для специалистов мясокомбинатов с целью разработки интенсивной технологии производства (ускорение процесса созревания мясного сырья, повышение производительности труда, экономия энергозатрат) полуфабрикатов мясных натуральных для грилирования с улучшенными качественными показателями (вкус, цвет, запах) с применением ферментированных соков для приготовления маринадов.

ЛИТЕРАТУРА

1. Заяс Ю. Ф. Качество мяса и мясopодуlков. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981
2. Идентификация продуктов переработки ягод, содержащих экстракты выжимок/ И. А. Филатова [и др.] // Пищевая промышленность. – 2006. - №1. – С.24-27.
3. Изучение свойств экстрактов из лекарственного и пряно-ароматического сырья / Е. С. Колядич [и др.] // Пищевая промышленность: наука и технологии. – 2008. - №1. – С.83-87.

УДК 633.83 (476)

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПРЯНИЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ