

Для полуфабрикатов добавляется в начале фаршесоставления на нежирное мясное сырье. Сверх рецептуры можно добавлять до 10 л воды.

Для инъекций деликатесов в зависимости от процента инъектирования.

Нельзя забывать о том, что максимально разрешённые количества фосфатов, добавленные на 1 кг мясного сырья в пересчёте на P_2O_5 , не должны превышать 5 г. Максимально разрешённые количества тех же фосфатов в рыбных продуктах зависят от их вида, и обычно составляют от 1 до 5 г на кг в пересчёте на P_2O_5 .

Избыточное поступление фосфатов в организм приводит к вымыванию кальция и магния из организма и отложению фосфора и кальция в виде камней, например, в почках. При этом употребление продуктов, содержащих много кальция и магния, не спасает. Наступает остеопороз.

Фосфаты могут вызывать аллергию, а по заявлению корейских учёных, чрезмерное насыщение организма фосфатами активизирует деятельность раковых клеток.

Нужно заметить, что содержащие ортофосфорную кислоту (Е338) газированные напитки типа «кола» считаются гораздо более опасными, чем мясопродукты с фосфатами. Ортофосфорная кислота ухудшает всасывание кальция и вымывает его из организма, что приводит к отрицательному действию на скелет, особенно у детей, подростков и женщин.

ЛИТЕРАТУРА

1. Алехина Л. Т., Большаков А. С., Боресков В. Г., Жаринов А. И. и др. / Под ред. И. А. Рогова. Технология мяса и мясопродуктов. М.: Агропромиздат, 1998.
2. Антипова Л. В. Биохимия мяса и мясопродуктов – Воронеж, 1991.
3. Нечаев А. П., Траубенберг С. Е., Кочеткова А. А. «Пищевая химия» Издание 4-е, исправленное и дополненное – СПб.: ГИОРД, 2007. – 640 с.

УДК 637.54 (476)

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА ИЗДЕЛИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

Закревская Т. В., Шулицкая И. А.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Особенностью современного производства является расширение ассортимента изделий с использованием мяса и субпродуктов птицы.

Мясо птицы – источник высококачественного животного белка, производство и переработка которого вносит весомый вклад в продо-

вольственную безопасность Беларуси. По данным Мясного совета ЕЭП, уровень использования мясоперерабатывающими предприятиями мяса птицы в доступном ценовом сегменте составляет 45%.

В условиях насыщения рынка мясом птицы производителям продукции необходимо разрабатывать эффективную маркетинговую стратегию, формировать актуальное ассортиментное предложение с целью максимального удовлетворения потребностей населения в продукции по количеству, качеству, потребительским свойствам, а также снижению производственных рисков.

Анализ современных направлений свидетельствует о перспективности увеличения производства готовых к употреблению продуктов из мяса птицы, доля которых на сегодняшний день составляет не более 30%. Увеличение объемов производства продукции этой группы позволит повысить экономическую эффективность производства, заполнить возможные сегменты рынка, ориентированные на разные группы потребителей.

Можно выделить несколько актуальных направлений в формировании ассортимента изделий с использованием мяса птицы. К ним относятся производство изделий с использованием субпродуктов птицы и продуктов их глубокой переработки, закусочных и формованных продуктов.

Примером комплексного использования сырья от разделки мяса птицы, в том числе с пониженными технологическими свойствами, является технология полукопченой колбасы из мяса цыплят-бройлеров с коллагеновым гелем. Коллагеновый гель представляет собой продукт двухстадийной обработки куриных ног, включающей разварку в регулируемых условиях и последующую механическую обвалку, с массовой долей общего белка 16,5%, в том числе собственно коллагена 9,5%.

Последовательная обработка исходного субпродукта приводит к повышению массовой доли растворимого коллагена до 40% от общего количества. Растворимый коллаген выполняет роль гелеобразователя, загустителя и частично эмульгатора в составе комбинированных фаршей из мяса птицы механической и ручной обвалки.

В современных условиях заслуживают внимания сухие закусочные продукты из мяса птицы, технологии которых позволяют получить изделия с высоким содержанием белка и минеральных компонентов при минимизации деструктивных изменений биологических компонентов.

Это позволяет отнести их к продуктам повышенной пищевой ценности. Примером закусочного продукта повышенной пищевой ценности являются чипсы. Разработана технология чипсов на основе измельченного сырья, сформованного шприцеванием в оболочку, с по-

следующим нарезанием на слайсере из замороженного состояния. Это позволит стандартизировать толщину и диаметр ломтика.

Обоснован инновационный способ интенсивной сушки путем ИК-нагрева в вакууме. Сочетание ИК-нагрева и вакуума позволяет гарантировать гигиеническую безопасность готового продукта при существенном сокращении технологического цикла.

ЛИТЕРАТУРА

1. Токаев Э. С., Гурова Н. В. Медико-биологические и физико-химические аспекты использования балластных веществ в продуктах лечебного назначения / Обзорная информация. Серия Мясная и холодильная промышленность / Агро НИИТЭИПП, 1996, №1.
2. Стефанова И. Л. Научное обоснование, разработка и реализация технологии продуктов детского и функционального питания из мяса птицы // Дис. д.т.н. – М. – 2005 г.
3. Стефанова И. Л., Мокшанцева И. В., Тимошенко Н. В. и др. Разработка функциональных продуктов на основе птицеводческого сырья // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2003. - № 8.

УДК 637.146:579.64:547.458.2

ПРОИЗВОДСТВО СМЕТАНЫ, ОБОГАЩЕННОЙ БИФИДОБАКТЕРИЯМИ, НА ВОЛКОВЫССКОМ ОАО «БЕЛЛАКТ»

Зубок Н. М., Жуковская В. Г.

УО «Гродненский государственный университет им. Я. Купалы»
г. Гродно, Республика Беларусь

Сметана – кисломолочный продукт с повышенным содержанием жира, вырабатывается сквашиванием нормализованных сливок чистыми культурами молочнокислых микроорганизмов.

По литературным данным, усвояемость сметаны организмом происходит значительно легче, чем других молочных продуктов.

На предприятии производят сметану в зависимости от массовой доли жира от 10 до 40,0%.

Процесс изготовления сметаны включает следующие технологические операции: приемку и подготовку сырья; бактофугирование, пастеризацию, сепарирование; нормализацию сливок, внесение минеральных веществ или витаминов, или белка, или пребиотиков; пастеризацию, гомогенизацию и охлаждение сливок; заквашивание и сквашивание сливок; перемешивание сквашенных сливок, внесение бакконцентрата; упаковку и маркировку; охлаждение и созревание сметаны.

Бифидобактерии применяют при изготовлении кисломолочных продуктов, т. к. они придают диетические и лечебные свойства, синте-