

**ПЕРСПЕКТИВЫ ПРИМЕНЕНИЯ СО₂-ЭКСТРАКТОВ
В ПРОИЗВОДСТВЕ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ
ИЗ МЕСТНОГО РЫБНОГО СЫРЬЯ**

Зайцева А. Л., Москва В. В.

РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук
Беларуси по продовольствию»
г. Минск, Республика Беларусь

Вопрос производства натуральных пищевых продуктов обладающих высокими потребительскими свойствами является важнейшей задачей пищевой промышленности Республики Беларусь. При этом важно применение таких технологий и сырья, которые позволяют минимизировать затраты на производственные процессы и снизить себестоимость готового продукта. Одним из перспективных видов сырья являются СО₂-экстракты пряно-ароматических растений, полученные из растительного сырья методом экстракции сжиженным диоксидом углерода [1]. Наиболее важными преимуществами СО₂-экстрактов являются их ярко-выраженных вкус и аромат, которые остаются стабильными на протяжении всего срока хранения, они не подвержены заражению вредителями, просты в применении, доза их внесения чрезмерно мала, занимают мало места при транспортировке и хранении, легко составляются в композиции и являются стерильными. В процессе их производства не применяются химические растворители и высокие температуры, что позволяет максимально сохранить вкусоароматические свойства сырья [2, 3].

Цель работы – разработка рыбных консервов из местного рыбного сырья с СО₂-экстрактами пряно-ароматических растений.

СО₂-экстракты вносили взамен аналогичных сухих пряно-ароматических трав, традиционно используемых для производства рыбных консервов, а также были составлены новые композиции с использованием СО₂-экстрактов растений, ранее не применявшихся. Так, в рецептурные композиции заливочной жидкости рыбных консервов были введены: СО₂-экстракт имбиря, СО₂-экстракт лимона, СО₂-экстракт зиры, СО₂-экстракт лаврового листа, СО₂-экстракт перца душистого, СО₂-экстракт гвоздики, СО₂-экстракт бадьяна, СО₂-экстракт кориандра, СО₂-экстракт мускатного ореха.

Рассчитанное по рецептуре количество СО₂-экстрактов на определенную выработку консервов растворяли в соответствующем коли-

честве заливки, тщательно перемешивали и полученную смесь дозировали в каждую упаковочную единицу с подготовленной рыбой.

Было отмечено равномерное распределение CO_2 -экстрактов по всей массе заливки, при этом заливка имела ярко-выраженный приятный вкус и запах добавляемых пряностей.

В результате выполнения работы были разработаны рецептурные композиции рыбных консервов с использованием CO_2 -экстрактов. Полученные готовые консервы имели насыщенный вкус и аромат пряно-ароматических трав, которые гармонично сочетались с рыбным сырьем.

ЛИТЕРАТУРА

1. Касьянов, Г. И. Итоги научных исследований обработки растительного и животного сырья диоксидом углерода // Известия вузов. Пищевая технология, №3, 2007. – С. 79-82.
2. Малашенко, Н. Л. Факторы повышения эффективности производства сельскохозяйственных предприятий // Научная мысль Кавказа. Научный и общественно-теоретический журнал. Приложение № 6. - 2005. – С. 69-74
3. Стасьева, О. Н. CO_2 -экстракты компании Караван – новый класс натуральных пищевых добавок/ О. Н. Стасьева, Н. Н. Латин, Г. И. Касьянов. – Краснодар: КНИИХП, 2010. – 324 с.

УДК 637.521.42(476)

МРАМОРНОЕ МЯСО – ПРИРОДНЫЙ ДЕЛИКАТЕС

Закревская Т. В.

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

Мраморное мясо по праву относится к деликатесам, так как обладает особыми вкусовыми качествами благодаря внутримышечному жиру, равномерно распределенному в виде жировых прослоек между мышечными волокнами. Во время тепловой обработки продуктов из такого мяса жировые прослойки тают, наполняя мясо соком, и оно приобретает неповторимую мягкость и нежность. Мраморность имеет свои градации в зависимости от интенсивности, т.е. частоты белых вкраплений в волокнах. Чем выше мраморность, тем нежнее стейк.

Исключительности «мраморного» мяса японцы добиваются с помощью особой технологии выращивания бычков – Kobe. По этой технологии телят выпаивают молоком до 4-6 мес, а затем их переводят на пастбищный выпас, где они живут вольной жизнью, практически без вмешательства человека. Подросших на пастбищах до определенной массы тела бычков размещают в индивидуальных комнатах со звуко-непроходимыми стенами и подвешивают на вожжах. Делается это для того, чтобы бычки не могли двигаться, но и не лежали, так как мышцы