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. Кузнецов, Шлипаков, Н. Е. Технология переработки мяса и других продуктов убоя – М. Пищевая промышленность, 1971.
4. Лисагорский В., ООО «Охта». Упаковка в мясоперерабатывающей промышленности – М. Кумпячок, 2002.

УДК 664.8:658.62

ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА НАТУРАЛЬНЫХ КОНСЕРВОВ ИЗ ПРОРОЩЕННОГО ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ

Зенькова М.Л., Бойко М.Ю.

УО «Белорусский государственный экономический университет»
г. Минск, Республика Беларусь

Данная работа направлена на изучение потребительских свойств натуральных консервов из пророщенного зерна пшеницы, условий их хранения и изменения качества при хранении. Разработанная консервированная продукция из пророщенного зерна пшеницы относится к группе натуральных консервов, которые могут употребляться в пищу как добавка в салаты, в первые обеденные блюда, в каши, как гарнир к блюдам из мяса. Натуральными данные продукты называют потому, что зерно, используемое для их изготовления, подвергается проращиванию и щадящей обработке, в результате чего готовый продукт в максимальной степени сохраняет органолептические свойства и пищевую ценность исходного сырья. Полученные знания в области междисциплинарных научных исследований помимо их научной значимости составляют основу новой технологии, которая обеспечит получение консервированной продукции, содержащей пищевые волокна в значительном количестве.

На данном этапе работы цель исследований заключается в товароведной оценке нового продукта и экспертизе качества после хранения по органолептическим и физико-химическим показателям на соответствие натуральным консервам.

Отбор проб, подготовку и проведение исследований проводили стандартными физико-химическими, химическими и органолептическими методами оценки и анализа готовой продукции.

Исследованы органолептические и физико-химические показатели готовой продукции, изменение химического состава после хранения в течение 12 и 24 месяцев. Разработана 10-балльная шкала для оценки

РЕПОЗИТОРИЙ ГГАУ

качества консервов из пророщенного зерна пшеницы. Проведен социологический опрос с целью выявления тенденций спроса на консервированную продукцию на основе пшеницы и определение покупательских предпочтений.

Полученные по оригинальной технологии консервированные продукты из пророщенного зерна пшеницы позволят сгладить сезонность, характерную для предприятий консервной отрасли и получить новый вид продукции для массового питания, на уровне уже известных традиционных консервированных продуктов, таких как зеленый горошек, сахарная кукуруза, фасоль натуральная.

ЛИТЕРАТУРА

1. Колеснов А.Ю. Биохимические системы в оценке качества продуктов питания. – М.:Пищеваяпромышленность, 2000. – 416 с.

УДК 635.5.04/07

ИЗМЕНЕНИЕ МИКРОФЛОРЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС

Зубок Н.М., Слышенков В.С., Коженевская В.С.
УО «Гродненский государственный университет имени Янки Купалы»
г. Гродно, Республика Беларусь

В ходе биотехнологического процесса изготовления сырокопченых колбас создаются условия, хотя и замедляющие, но не исключающие жизнедеятельность микроорганизмов в готовом продукте. Поэтому на всей технологической цепочке идет размножение некоторых групп микроорганизмов. В результате их размножения общая микробная обсемененность фарша постепенно возрастает во время длительной осадки, копчения и в начале процесса сушки.

Цель данной работы − изучение микробиологических процессов при выработке сырокопченых колбасных изделий.

Исследования проводились на ОАО «Гродненский мясокомбинат».

Открытое акционерное общество «Гродненский мясокомбинат» является одним из крупнейших производителей мяса и мясных продуктов в Гродненской области и в Республике Беларусь. Всего на предприятии выпускается более 470 наименований продукции, в том числе колбасных изделий и полуфабрикатов более 350 наименований. Образцом была взята сырокопченая колбаса «Гродненская люкс салями».

Изучалась сущность биотехнологических процессов при изготовлении данного вида колбасы на всей технологической цепочке.

РЕПОЗИТОРИЙ ГГАУ