

Библиографический список:

1. Яководство – выгодная отрасль / Помишин С.Б., Тайшин В.А., Бадмаев С.Г. / Земля сибирская дальневосточная. - 1987.- №8. – С. 12-14.
2. Актуальность опасных инфекционных болезней животных в условиях реализации национального проекта в АПК / Мурueva Г.Б.// Вестник Бурятской ГСХА им. В.Р.Филиппова. – 2008. - №2. – С.21-24.

THE FEATURES OF YAK MEAT REARED IN THE REPUBLIC OF BURYATIA

Darbakova S.M., Murueva G.B.

Key words: *Republic of Buryatia, yaks, Oka district, meat*

Summary. *This article is devoted to the study of some indicators of Oka yak meat, reared in the Republic of Buryatia. Yak meat has a small content of fat in muscles. The muscles have dry structure due to the low moisture content. The process of fat deposition takes place under the skin and the level of fats on the internal organs is less than cattle of the same fattness.*

УДК 665.33.664.68

ЗАМЕНА В ПРОДУКЦИИ МАСЛОЖИРОВОГО СЫРЬЯ РАСТИТЕЛЬНЫМИ ЖИРАМИ

*Дербышев В.А., студент 3 курса факультета зоотехнии, товароведения и стандартизации
Научный руководитель – Пиляева А.С., кандидат технических наук, доцент*

ФГБОУ ВПО «Омский ГАУ им. П.А. Столыпина»

Ключевые слова: *жиры, пищевое производство, кондитерские изделия.*

Аннотация. *Работа посвящена созданию современных технологий производства кондитерских изделий, позволяющих удешевить их, снизить себестоимость и повысить конкурентоспособность продукции благодаря замене в ней традиционного масложирового сырья растительными жирами.*

В последнее время всё большее внимание уделяется вопросу здоровья человека и сбалансированности его питания. Один из путей решения этой проблемы – использование в производстве пищевых продуктов растительных жиров.

Растительные жиры – заменители маргарина, поступающие на российский рынок, применяют на многих кондитерских предприятиях. Их достоинство – возможность увеличения сроков годности готовой продукции[1].

Кроме того, растительные жиры имеют следующие преимущества перед маргарином:

- они обезвожены, массовая доля сухих веществ – 99,9%;
- наличие незаменимых жирных кислот и отсутствие коротких углеродных цепочек;
- в них нет холестерина, они хорошо усваиваются организмом благодаря высокому содержанию ненасыщенных жирных кислот;
- технологичны, дают возможность получать однородные стойкие эмульсии;
- имеют нейтральный вкус, без посторонних привкусов и запахов, способны подчеркнуть вкус других рецептурных компонентов;
- изделия, их включающие при хранении, не приобретают мыльного привкуса, поскольку жиры не содержат лауриновой кислоты.

Растительные жиры успешно используют в производстве крекеров, затяжного, сахарного и сдобного печенья, пряников, вафель, кексов, рулетов, сдобных хлебобулочных изделий [1].

Основная цель настоящего исследования – разработка технологического процесса производства мучных кондитерских изделий (сдобного печенья) с увеличенными сроками годности.

Исследования проводили в лаборатории ФГБОУ ВПО ОмГАУ им. П. А. Столыпина и промышленных условиях ООО «Бакалея-сервис».

Для достижения поставленной задачи:

- изучали технологические параметры производства сдобного печенья;
- определяли наиболее эффективный и целесообразный для использования в производстве вид растительного жира взамен маргарина;
- создали рецептуры сдобного печенья с использованием растительных жиров;
- подобрали новую технологию в промышленных условиях;
- исследовали качество свежего продукта при длительном хранении;
- разработали нормативную документацию на новый продукт;
- согласовали и утвердили новую НД в органах ФГУ ЦГСЭН и Роспотребнадзора в Омской области на предмет продления сроков годности.

Объектом испытаний служило сдобное печенье «Капелька» торговой марки «Н-Н-На-ка», вырабатываемое по ТУ 9131-003-0088766224Т-2003.

Изучали влияние различных растительных жиров отечественного и импортного производства на качество готового продукта.

Вместе с общими для всех достоинствами каждый из них имеет свои преимущества.

В лабораторных условиях установили и в промышленных условиях подтвердили, что наибольшим антиокислительным эффектом, наряду с другими преимуществами (технологичность, стоимость и т.д.), обладает пальмовое масло «Мона» (Малайзия) и Нижегородского масложирового комбината.

Жир этих двух видов и был использован в экспериментальных выработках продукции с целью ее длительного хранения и установления сроков годности.

Вывод. Растительные жиры на основе пальмового масла улучшают структуру, вкусовые свойства готовых изделий и стойкость в хранении. По физико-химическим и микробиологическим показателям оно отвечало требованиям нормативно-технической документации как в свежем виде, так и в процессе длительного хранения [2].

Библиографический список:

1. Синькевич М.А. Инновационные технологии и ингредиенты в производстве мучных кондитерских изделий при формировании их качественных показателей / М.А. Синькевич // Современное состояние и перспективы развития: материалы Междун. конф. - М., 2005. - С. 122-126.
2. ТУ 9131 -003-0088766224-2003. Печенье сдобное торговой марки «Н-Н-На-ка».

SUBSTITUTION IN THE PRODUCTION OF RAW OIL AND FAT WITH VEGETABLE FAT

Derbyshev V. A., Pylaeva A. S.

Key words: *fat, food production, confectionery.*

Summary. *The work is dedicated to the creation of modern production technologies products, allowing you to reduce the price of them, to reduce the cost and enhance city competitiveness by replacing it traditionally fat-and-oil raw materials of vegetable fats.*