

УДК 637.5

ПРИМЕНЕНИЕ КОМПЛЕКСНЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК В ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

*Чичкина Ю.В., студентка 3 курса, биотехнологического факультета
Научный руководитель - Губанова Н.В., кандидат сельскохозяйственных наук,
доцент
ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»*

Ключевые слова: мясная промышленность, колбасные изделия, пищевые добавки

Приводятся данные экспериментальных исследований, доказывающие, что применение пищевых добавок в технологии производства рубленных полуфабрикатов и положительно влияет на их качество и ведет к снижению себестоимости.

Введение. Мясная отрасль агропромышленного комплекса призвана снабжать население высококачественными продуктами питания: мясом, полуфабрикатами, готовыми быстрозамороженными блюдами [2, 3, 4, 5].

Цель работы: изучить применение комплексной пищевой добавки серии «Росмикс ПФ» в технологии производства рубленных полуфабрикатов (котлеты «Особые») в условиях ООО МК «Строгановф» г. Ульяновска.

Использование «Росмикс ПФ» при производстве полуфабрикатов позволяет: уплотнить структуру фарша и, как следствие, улучшить консистенцию готового продукта; стабилизировать и усилить вкус и аромат готового продукта; придать продукту сочность и улучшить кусаемость; обеспечить термостабильность и сохранение структуры и формы полуфабрикатов при нагревании (варке, жарке) и стабильность при замораживании, размораживании [1].

Добавки серии «Росмикс ПФ» - вносили в сухом виде на начальной стадии фаршесоставления, как правило, на нежирное мясное сырьё. Воду, (из расчёта на 1кг «Росмикс ПФ» 10 кг воды), а также технологическую влагу, предусмотренную рецептурой, вносили одновременно с многофункциональной смесью «Росмикс ПФ».

Результаты проведения органолептической оценки показали следующее.

По внешнему виду - сформованная котлетная масса округло – овальной формы, поверхность без разорванных и ломаных краев, в панировке; консистенция в горячем виде – нежная, сочная, соответствующая консистенции жареных котлет; по запаху и вкусу - свойственные жареному продукту, без посторонних запаха и привкуса, что соответствуют основным требованиям нормативно – технической документации.

Наряду с органолептическими показателями определяли физико-химические показатели.

Установлено, что массовая доля жира составила 15,8%, массовая доля белка 10,5%, массовая доля поваренной соли 1,3%, что соответствует основным требованиям нормативно – технической документации.

Расчет эффективности производства рубленых полуфабрикатов по стандартной рецептуре и с использованием комплексной пищевой добавки серии «Росмикс ПФ котлеты» показал снижение себестоимости опытного образца по сравнению с контрольным на 10 руб./кг, увеличить чистый доход на 3870 руб.

Такую разницу в получении прибыли от продажи котлет можно объяснить тем, что использование комплексной пищевой добавки серии «Росмикс ПФ котлеты» в опытной рецептуре позволяет снизить себестоимость полуфабрикатов за счет высокой водосвязывающей способности «Росмикс ПФ» (1 часть пищевой добавки «Росикс ПФ» связывает до 8 –10 частей воды). В результате уровень рентабельности увеличился на 6,1%, относительно стандартной рецептуры производства.

Таким образом, полученные результаты позволяют рекомендовать комплексную пищевую добавку серии «Росмикс ПФ» в рецептурах, мясных рубленых полуфабрикатов, так как они ориентированы на среднего покупателя и экономически рентабельны.

Библиографический список

1. Буйлина, К.С. Совершенствование технологии производства ветчины / К.С. Буйлина, Н.В. Губанова // В мире научных открытий. Материалы Всероссийской научно-практической конференции. – Ульяновск: УГСХА им. П.А.Столыпина, 2012. - С. 95-99.
2. Губанова, Нина Валентиновна. Эффективность выращивания ремонтных свинок при введении в их рацион алюмосиликатной добавки: автореф. дис. ... канд. сельскохозяйственных наук: 06.02.02. / Н.В. Губанова. - Ульяновск, 2007. - 23с.
3. Губанова, Н.В. Продуктивное действие рационов и морфобиохимический состав крови ремонтных свинок при использовании алюмосиликатной добавки / Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2012. - № 2. – С.81-84.
4. Губанова, Н.В. Алюмосиликатная минеральная добавка в кормлении поросят /Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов, Т.Б. Солозובה // Молодежь и наука XXI века: сборник Международной научно-практической конференции.– Ульяновск: УГСХА, 2006. –Часть 2. -С. 408-410.
5. Губанова, Н.В. Содержание тяжелых металлов в мясе молодняка свиней при использовании в рационе алюмосиликатной добавки / Н.В. Губанова,

Д.П. Хайсанов // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. – 2014.- № 1. - С. 118.

6. Сарафанова, Л.А. Применение пищевых добавок / Л.А. Сарафанова. – СПб.: Гиорд. - 2005.

THE USE OF COMPLEX FOOD ADDITIVES IN THE PRODUCTION TECHNOLOGY OF CHOPPED SEMI-FINISHED PRODUCTS

Chickina Y.V.

Key words: *meat industry, sausages, nutritional supplements*

The data of experimental studies showing that the use of food additives in the production technology chopped polufabrikтов and positive effect on their quality and leads to cost savings

УДК 644

ВЛИЯНИЕ ВИТАМИНОВ НА КАЧЕСТВО ПИЩЕВЫХ ЯИЦ

*Дементьева Л.В., студентка 1 курса биотехнологического факультета
Научный руководитель – Гуляева Л.Ю., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»*

Ключевые слова: *каротин, куры-несушки, белок, желток, скорлупа*

В статье экспериментально обосновано целесообразность применения в кормлении кур-несушек – каротиносодержащего препарата, что позволяет улучшить морфометрические показатели качества яиц.

Сформировавшееся яйцо состоит из желтка, белка, скорлупы, соотношение которых зависит от многих факторов, в их числе - потребность птицы в веществах, обладающих высокой биологической активностью – витаминах, макро-, микроэлементах, ферментах и многих других. В этом плане большое значение в кормлении птицы имеет β -фракция каротина, из одной молекулы которой в живом организме образуется две молекулы витамина А (ретинол). Однако био-