Продукты функционального питания
Редакционная статья

Обобщение вопросов и предметов главной темы, связанных с производством и потреблением функциональных продуктов на мясной основе.

Функциональные продукты питания на мясной основе
А.В. Устинова, Н.Е. Белякина Телефон: (495) 676–62–01

В статье приведены определения функционального продукта в соответствии с национальными стандартами и законом ЕС и основные направления в разработке функциональных пищевых продуктов. Биологическая оценка эффективности пищевых волокон и композиций биологически активных добавок на их основе показала высокий уровень выведения тяжелых металлов из органов и мышечной ткани опытных животных.

Ключевые слова: питание, здоровье, пищевой статус, функциональные пищевые продукты, биологическая оценка, пищевые волокна.

Колбасные изделия для пожилых людей, снижающие риск заболеваний опорно-двигательного аппарата
А.С. Дыдыкин, А.В. Устинова, Е.В. Сурнин, А.П. Попова Телефон: (495) 676–75–41

На основе систематизации и обобщения физиологических норм потребления пищевых веществ пожилых людей, с учетом наиболее часто встречающихся дефицитных состояний сформулированы научно обоснованные нутриентные требования к составу и качеству специализированных продуктов на мясной основе для геродиетического питания людей страдающих заболеваниями ОДА. Учитывая физиологическую функциональность и достаточную сырьевую обеспеченность, ученые ВНИИМПа разработали биотехнологию комплексной белково-минеральной добавки из свиных ножек.

Ключевые слова: геродиетические колбасные изделия, заболевания опорно-двигательного аппарата, свиные ножки, белково-минеральный обогатитель, нутриентные требования, пищевая ценность, биологические исследования.

Баранина и продукты на ее основе для детского питания
М.А. Асланова, А.В. Устинова Телефон: (495) 676–75–41

В работе обусловлена ценность баранины и ягнятины для детского питания и представлен ряд продуктов, которые ориентированы на новый национальный стандарт «Баранина и ягнятина в тушах для производства продуктов детского питания».

Ключевые слова: ягнятина, баранина, консервы на основе баранины, детское питание, национальный стандарт.

Специализированные колбасные изделия для питания детей, страдающих диабетом
А.В. Устинова, Н.Е. Солдатова Телефон: (495) 676–96–18

Специалисты лаборатории технологии детских, лечебно-профилактических и специализированных продуктов совместно с сотрудниками НИИ питания РАМН разработали и утвердили медико-технологические требования к составу и качеству мясных изделий для диетического питания детей, страдающих инсулинзависимым сахарным диабетом. В статье приведены результаты клинических испытаний колбас для детей, страдающих сахарным диабетом.

Ключевые слова: инсулинозависимый сахарный диабет, уровень глюкозы, нормализация метаболических нарушений, свинина нежирная, говядина, диета № 9.

Новые технологии производства свиноемких колбасных изделий
А.А. Семенова, Л.И. Лебедева, Л.А. Веретов Телефон: (495) 676–73–61

Во ВНИИМПе им. В.М.Горбатова разработана инновационная технология рационального использования всего пищевого сырья, получаемого при убое и переработке свиней (Технические условия ТУ 9213-989-00419779-09 «Колбасы вареные, сосиски и сардельки»), позволяющая снизить себестоимость вареных колбасных изделий по сравнению со свиноемкими колбасными изделиями, вырабатываемыми по ГОСТ Р 52196-2003.

Ключевые слова: рациональное использование сырья, трехсортная жиловка, свиная шкурка, пищевая ценность, товарные показатели.

Применение вкусо-ароматических эмульсий в производстве мясопродуктов
А.А. Семенова, Д.О. Трифонова Телефон: (495) 676–69–51

В Российском ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова разработана технология вкусо-ароматических эмульсий СО2-экстрактов пряностей на основе применения ультразвука, предназначенных для производства копчено-вареных изделий из мяса. В ходе исследования была изготовлена опытная партия копчено-вареных продуктов из свинины для проведения сравнительной оценки показателей качества и безопасности продукции.

Ключевые слова: вкусо-ароматическая эмульсия, СО2-экстракт, уровень дисперстности, шейка копчено-вареная, ультразвук.

Массажеры: скрытые резервы, универсальные возможности
Т.Б. Шугурова Телефон: (495) 721–20–77

Презентация нового массажера Vakona, который позволяет выполнять множество технологических операций. Универсальность машины обеспечивает её широкое применение в пищевой промышленности.

Машины «Криовак»: от успеха к успеху
Т.Н. Доброхотова Телефон: (495) 795–01–01; 663–78–10

Презентация новой упаковочной машины, иллюстрация её успешного использования чешскими партнерами «Силд Эйр».

Стратегия кооперации: укрупнение и эффективность малыми средствами
Одер Ровани, Наталья Матвеева Телефон: (495) 258–15–37

О принципиальных основах проектирования мясохладобоен: кооперация мелких хозяйств позволяет оптимизировать мощность предприятия и добиться высоких экономических показателей, производительности труда, качества продукции.

Прослеживаемость биогенных металлов в структуре формирования безопасного мясного продукта
Н.Л. Вострикова, И.М. Чернуха Телефон: (495) 676–99–71

Проведены исследования накопления биогенных элементов в органах и тканях животных и птицы, выращенных в районах с различным состоянием экологии. Высокие показатели содержания металлов в образцах корма, воды, почвы и внутренних органах позволили достаточно явно проследить аккумуляцию биогенных элементов по трофологической цепи почва — вода — корма — мясное сырье.

Ключевые слова: прослеживаемость, биогенные металлы, коэффициенты накопления.

Исследование содержания остаточной активности кислой фосфатазы в ливерных колбасах и субпродуктовых паштетах
Ю.К. Юшина, Н.Л. Вострикова, И.А. Становова Телефон: (495) 676–99–71

В процессе разработки метода исследования содержания остаточной активности кислой фосфатазы проведены широкие производственные испытания (при участии Микояновского мясокомбината) ливерных колбас и паштетов. Результаты проведенных исследований были использованы для установления предельно допустимого уровня остаточной активности кислой фосфатазы в ливерных колбасах и паштетах.

Ключевые слова: ливерные колбасы, субпродуктовые паштеты, фенол, кислая фосфатаза.

Научиться сенсорному анализу

На базе Учебного центра института проводятся семинары по повышению квалификации работников мясной отрасли в соответствии с программой подготовки дегустаторов для органолептической оценки качества мясного сырья и готовой продукции.

Принципы классификации и оценки качества в новом едином национальном стандарте «Крупный рогатый скот для убоя, говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах»
А.Б. Лисицын, И.В. Сусь, Т.М. Миттельштейн, Г.П. Легошин, О.Н. Могиленец, Е.С. Афанасьева Телефон: (495) 676–97–71

В работе представлены основные положения нового национального стандарта на крупный рогатый скот, предназначенный для убоя, а также на мясо — говядину и телятину.

Ключевые слова: национальный стандарт, говядина, телятина, характер продуктивности, выход туш, морфологический состав.

Актуальные вопросы маркировки консервов
В.Б. Крылова, Т.В. Густова Телефон: (495) 676–78–11

Правильная маркировка консервов очень важна для производства безопасной продукции, а также для идентификации продукции и предприятия-изготовителя. В статье рассказывается об условиях, которые должен соблюдать производитель, дабы его деятельность и конечный продукт соответствовали принятым нормативным документам и не нарушали прав потребителя.

Ключевые слова: консервы, маркировка, реестр ассортиментных номеров, отраслевой реестр, ГОСТ 13534, ГОСТ Р 51074.

ИФФА 2010 явила миру все самое современное и лучшее за три года
М.И. Савельева Телефон: (495) 676–93–51

Во Франкфурте прошла выставка ИФФА 2010. В публикации дан обзор экспозиции. Одной из основных тем в этом году явилось повышение степени автоматизации, т.к. по сравнению с другими отраслями он еще довольно низок.

ГК ПТИ: ИФФА 2010 — часть наших традиций и антикризисной стратегии

Группа компаний ПТИ, следуя уже сложившейся традиции, приняла участие в выставке IFFA-2010. Впервые на собственном стенде мы презентовали последние инновационные разработки под девизом «Мы работаем для вашего успеха».

Открыт самый современный мясоперерабатывающий завод в России
Наталья Колобова

В 20 километрах к юго-западу от Санкт-Петербурга, открылся самый современный мясоперерабатывающий завод в России. Владельцем нового производственного и логистического комплекса является финский концерн «Атриа» Основными видами продукции, которые будут выпускаться в Горелово, являются сосиски и сардельки.

Как зажарить быка в шкуре и сосиску на гриле
О.В. Лисова Телефон сотовый: (918) 557–29–62

Рассказ о том, что можно приготовить из мяса на пикнике или на заднем дворе дачного дома. Кроме шампуров и мангала есть масса других приспособлений для такого интересного занятия, как приготовление мяса на углях.