

Прикладная наука - мясоперерабатывающей отрасли

Редакционная статья. О взаимодействии практики и науки, которое является обязательным условием инновационного развития мясной отрасли.

Наука и отрасль: партнерство в современных условиях

А.Б. Лисицын, А.А. Семенова, И.М. Чернуха, Л.А. Веретов

Прикладная наука никогда не отделяла себя от промышленности, но для удовлетворения отрасли в инновациях недостаточно одностороннего энтузиазма ученых. Предприятия должны стремиться к тому, чтобы стать полноправными участниками развития научно-технического прогресса, тесно сотрудничать с научными организациями.

Ключевые слова: мясоперерабатывающая отрасль, прикладная наука, инновационные технологии, мясное сырьё, мясопродукты, качество и безопасность, сроки годности.

Пищевые белковые ингредиенты из побочных продуктов мясопереработки

В.Е. Куцакова, А.А. Семенова

В статье рассмотрен ряд побочных продуктов мясопереработки, используемых на пищевые нужды. Показано, что наиболее целесообразным методом их переработки является гидролиз в присутствии катализаторов. В зависимости от режима гидролиза и концентрации катализатора можно получить пищевые белковые ингредиенты с различными свойствами.

Ключевые слова: побочные продукты, утилизация, гидролиз, коллаген, катализатор, молекулярная масса

Роль стартовых культур в производстве сырокопченых и сыровяленых колбас

А.А. Семенова, В.В. Насонова, М.Ю. Минаев, Д.Е. Кривоушков, А.И. Рогатин

В статье описаны проблемы применения технологии естественного созревания в процессе производства сырокопченых и сыровяленых колбас, дано обоснование выбора в пользу стартовых культур при индустриальном производстве мясопродуктов.

Ключевые слова: стартовые культуры, сырокопченые колбасы, естественное созревание, лактобациллы, псевдомонады, клостридии.

Повышение доходности за счет эффективного использования сырья

Игорь Демин, Герман Шальк

Устройство CSB-Image-Meater автоматизирует и оптимизирует процессы классификации, убоя, а также приемки и размещения свиных полутуш на подвесном складе. Кроме этого, выполняется эффективное планирование разделки, а также ее мониторинг и, таким образом, создается основа для оценки результатов процесса разделки.

Рекомендации по оценке стабильности и адекватности свойств изготовленных мясопродуктов

Г.П. Горошко

В работе изложены рекомендации оценки точности и стабильности технологического процесса по одному показателю и адекватности показателей изготовленных мясопродуктов относительно установленных требований. Рекомендации могут применяться при проведении технологического аудита для оценки адекватности поставляемого сырья, немясных ингредиентов, пищевых добавок, а также стабильности и адекватности параметров технологического процесса или его отдельных этапов по показателям, для которых в НиТД или других документах установлены требования.

Ключевые слова: технологический аудит, адекватность свойств мясопродуктов, единичный показатель, статистические характеристики, адекватность продукта.

Изучение динамики показателей качества гетерогенных консервированных продуктов в зависимости от режимов тепловой обработки

В.Б. Крылова, А.В. Полукарова

В ходе экспериментальных исследований гетерогенных консервированных продуктов установлено влияние режимов теплового консервирования на изменения показателей качества продукции. Показано, что разработанные режимы пастеризации оказывали меньшие воздействия на качество продукта, чем при стерилизации.

Ключевые слова: гетерогенный консервированный продукт, химический состав, водорастворимые витамины, физико-химические показатели, азотистые вещества, фракционный состав белка, аминокислотный состав белка, режим пастеризации, режим стерилизации.

Пищевая клетчатка: перспективный продукт теперь производят в России

В.А. Перчун

Группа компаний «Протеин Технологии Ингредиенты» – крупнейший производитель и поставщик ингредиентов и комплексных продуктов для пищевой промышленности приступает к производству пищевой клетчатки из сырья растительного происхождения.

Мясные полуфабрикаты: неизменная польза модифицированной атмосферы

Саида Рашитова

Применение правильно подобранных газов и упаковочных материалов обеспечивает сохранность качества свежего продукта и увеличивает срок годности. В России технология упаковки в модифицированной атмосфере представлена с 1994 года. Компания «Линде Газ» представляет технологические решения и газовые смеси для упаковки полуфабрикатов.

Оборудование для вертикальной разделки и обвалки скота на мясоперерабатывающих предприятиях

В.И. Ивашов, О.Е. Кожевникова

Статья посвящена обзору методики вертикальной разделки и обвалки полутуш свиней и КРС. На сегодняшний день существует тенденция к росту производства отечественного сырья, а это вызывает необходимость увеличения современных производственных мощностей по убою, повышению требований к качеству мясного сырья, к повышению производительности и снижению затрат за счет внедрения новых технологий и оборудования.

Ключевые слова: вертикальная обвалка, разделка, подвесной путь, рольган, троллей, автоматический режим

Самые интересные решения для колбасного производства: обзор патентов

А.Н. Захаров, М.В. Трифонов, М.Д. Асхабова, С.М. Оплачко

Обзор патентов, выданных в России, странах Европы, США и Японии на изобретения, применимые в производстве колбас. В статье дана статистика патентования в 2007-2010 годах.

Ключевые слова: патенты, оборудование, колбасное производство, обвалка, шпигование, колбасная оболочка, лоток, продукт, мясо, порции, блок мяса, мясо с повышенным содержанием аминокислот, тумблерование мяса, формовка декоративного изображения, продукт заданной геометрической формы, распиловка костей.

Технологии сохранения свежего мяса

Н.А. Горбунова

Обзор научно-исследовательских работ посвященных проблемам защиты мяса от микробиальной порчи в процессе производства, хранения и транспортировки. В обзоре представлены и кратко описаны некоторые технологии, позволяющие продлить срок годности мяса.

Ключевые слова: инактивация, суперохлаждение, активная упаковка, ионизирующая радиация, высокое гидростатическое давление, низин

Протеомные технологии в исследованиях белкового состава вареных колбасных изделий

М.А. Ковалева, А.В. Иванов, Л.И. Ковалев, С.С. Шишкин, Е.В. Хряпова, А.Б. Лисицын, И.М. Чернуха, Н.Л. Вострикова

В статье представлены результаты пилотного протеомного исследования образцов вареной колбасы Докторская и исходного мясного сырья, а также сравнительного анализа других образцов вареных колбас и некоторых белковых добавок. При этом в исследованных материалах выявлен ряд белков, которые могут быть использованы как потенциальные биомаркеры мышечной ткани.

Ключевые слова: вареная колбаса, протеомика, мышечные белки, биомаркеры

Удобная еда от "КампоМос": сделано по-европейски

И.К. Петрова

Презентация новых продуктов компании «Кампомос». Охлажденные продукты высокой степени готовности составят серьезную конкуренцию замороженным полуфабрикатам.

Форум «Мясная индустрия»: конкурсы, дискуссии, экспозиция

Б.Е. Гутник, М.В. Трифонов

Состоит о форуме «Мясная индустрия 2012», который состоялся 13-16 марта в Москве. На форуме были представлены машины и оборудование для производства мясопродуктов, в рамках деловой программы прошли конкурсы и обсуждения важнейших проблем развития мясного рынка и производства мясных продуктов.

Бараний бок, котлеты и «ростбиф окровавленный», как изобразительно-выразительные средства в русской литературе XIX века

О.В. Лисова

Рассказ о блюдах, которые заняли важное место произведениях великих русских писателей XIX века. Рецепты блюд, получивших известность благодаря литературным произведениям.