

Нетрадиционные виды мяса

Редакционная статья. О различных видах мяса, которые могут быть использованы в производстве с учетом регионального фактора, а также для производства функциональных продуктов.

Всё, о чем мечталось с юных лет: к 80-летию Ирины Абрамовны Шумковой

Поздравление с юбилеем ученого и общественного деятеля, И.А. Шумковой.

Оленина – дополнительный уникальный источник сырья мясной промышленности

И.В. Сусь, Т.М. Миттельштейн, Е.Н. Антонова

В статье даны результаты комплексных исследований, анализа морфологического состава, пищевой, биологической и энергетической ценности оленины. На основе экспериментальных данных в зависимости от химического состава, пищевой и биологической ценности оленина может быть рекомендована для детского и диетического питания.

Ключевые слова: оленина, качество, дифференцированная разделка, пищевая ценность, биологическая ценность.

Инновационный продукт – паштет для питания юных спортсменов

А.В. Устинова, А.П. Попова

С учетом основных принципов создания продукции для специализированного питания сформулированы научно обоснованные требования к продуктам на мясной основе для питания юных спортсменов. Разработана технология паштетов из мяса кролика, птицы, свинины с добавлением печени. Продукты обогащены эссенциальными нутриентами, способствующими повышению результативности спортсменов и сохранению их здоровья.

Ключевые слова: специализированное питание, юные спортсмены, паштет, мясо кролика, мясо птицы, свинина, нутриентная адекватность.

Исследование показателей мяса маралов в процессе послеубойного хранения

Я.М. Узиков, А.М. Таева, Л.А. Каимбаева

В работе изучена характеристика изменений структурно-механических и функционально-технологических показателей мяса маралов в процессе автолиза. Анализ экспериментальных данных показал, что максимальная активность катепсинов в мясе маралов наблюдается на 3-й час маринования, а в последующие часы незначительно снижается.

Ключевые слова: мясо маралов, автолиз, массажирование, ферменты, катепсины, кальпаины, влагосвязывающая способность, предельное напряжение сдвига.

Технологические свойства мяса яков бурятского экотипа

Б.А. Баженова, Н.В. Колесникова, И.А. Вторушина, Г.Н. Амагаева

В статье приведено сравнение технологических свойств мяса яков бурятского экотипа со свойствами говядины и конины. Результаты экспериментальных исследований выявили, что по технологическим показателям мясо яка приближено к говядине и необходимо разрабатывать технологии мясосопродуктов с учетом гидрофильных и структурно-механических свойств мяса яка бурятского экотипа.

Ключевые слова: мясо яка, связанная влага, свободная влага, усилие среза, пластичность, органолептический анализ

Виктор Линник: «Иностранные инвестиции не придут в первичное производство мяса»

А.А. Кудышско

Интервью президента агро-промышленного холдинга «Мираторг» Виктора Линника о перспективах мясного бизнеса в свете присоединения России к ВТО, о проектах компании, о проблемах развития отрасли.

Непрерывность холодильной цепи – залог качества и безопасности мясосопродуктов

А.Б. Лисицын, В.С. Барабанщикова

Статья посвящена проблемам обеспечения качества и безопасности продукции, в процессе использования холода на всех этапах производства и обращения мясной продукции.

Ключевые слова: холодильная цепь, температурно-влажностный режим, сокращение товарных потерь, хранение мяса, HACCP

Влияние культуральной жидкости пропионовокислых бактерий на сроки хранения вареных колбас

И.С. Хамагаева, И.В. Хамаганова, Н.В. Дарбакова, Н.А. Замбалова

Авторы изучили влияние дезинтегрированной культуральной жидкости пропионовокислых бактерий на сроки хранения вареных колбас. Установлено, что введение дезинтегрированной культуральной жидкости ингибирует окислительные процессы, что способствует в свою очередь увеличению сроков хранения вареных колбас.

Ключевые слова: пропионовокислые бактерии, биомасса, культуральная жидкость, дезинтеграция, вареные колбасы, потребительские свойства, окислительные процессы, сроки хранения

Упаковка: новые технологии

А.К. Климанов

О новых машинах и технологиях для упаковки готовых блюд в пластик.

CSB-Rack® - ваш надежный помощник для регистрации производственных данных в режиме онлайн

Игорь Демин, Герман Шальк

CSB-System предлагает предварительно настроенные комплексные решения в виде комбинации программного обеспечения, консалтинга по бизнес-процессам и соответствующих специализированных аппаратных средств.

Методология управления несоответствиями по цепи от поля до потребителя

И.М. Чернуха, Ю.А. Хворова

В статье рассмотрены и изучены риски, характерные для производства мясных продуктов по всей пищевой цепи от поля до потребителя. Установлен перечень основных несоответствий, их влияние на качество и безопасность готового продукта и функционирование предприятия в целом, а также дана оценка результативности внедренной системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов.

Ключевые слова: управление безопасностью и качеством, система менеджмента безопасности, трофологическая цепь, несоответствия технологического процесса, результативность.

Продление сроков годности полуфабрикатов – решаемая задача

О.Н. Петрунина, Г.А. Богатов

Решая проблему увеличения сроков годности и стабилизации цвета при хранении мясных полуфабрикатов, специалисты группы компаний ПТИ разработали комплексную пищевую добавку «Оптигард Интенс». В её состав входят соли органических кислот и антиоксиданты.

Влияние обработки охлажденного мяса на корреляцию между pH и красным цветом

С.В. Мурашев, С.А. Воробьев, М.Е. Жемчужникова

В статье описан опыт выявления корреляционных зависимостей между цветовыми характеристиками мяса, подвергнутого различным видам обработки и процессами, происходящими в таком мясе, в ходе которых изменяется его pH.

Ключевые слова: красный цвет мяса, глицин, оксид углерода, кислород, окислительные и восстановительные процессы.

Свинина в продуктах детского и функционального питания

О.К. Деревицкая, А.В. Устинова

В статье рассмотрены возможности применения специализированного сырья – свинины для детского питания, соответствующей национальному стандарту, при изготовлении продуктов питания для детей различных возрастных групп и продуктов функциональной и лечебно-профилактической направленности.

Ключевые слова: свинина, консервы для детского питания, функциональное питание, национальный стандарт, жирные кислоты.

Оценка мясной продуктивности свиней отечественной и канадской селекции при использовании терминальных хряков

И.М. Чернуха, И.В. Сусь, Т.М. Миттельштейн, С.В. Лисица

С.А. Грикшас, Н.С. Губанова

В процессе данного исследования была проведена оценка мясной продуктивности свиней отечественной и канадской селекции при использовании терминальных хряков. Было выявлено, что откормочный молодняк канадской селекции достоверно превосходит молодняк отечественной селекции по убойному выходу туши, длине полутуши, площади «мышечного глаза» и имеет более тонкий шпик.

Ключевые слова: мясная продуктивность, терминальные хряки, отечественная селекция, канадская селекция, дюрок, ландрас, площадь мышечного глаза

Самые интересные решения для колбасного производства: обзор патентов

А.Н. Захаров, М.В. Трифионов, 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, переработка скота, первичная переработка, убой, оглушение, удаление костного мозга, мойка животных, чистка животных, снятие шкуры, оглушение в газовой среде, нутровка, обезжиривание, транспортировка животных, удаление прямой кишки.

Применение объективных инструментальных методов для оценки нежности и мраморности мяса

Н.А. Горбунова

Обзор научно-исследовательских работ о применении объективных инструментальных методов оценки нежности и мраморности мяса. В обзоре представлены и коротко описаны методы, разработанные учеными разных стран.

Ключевые слова: мраморность мяса, анализ бинарных изображений, маркер нежности, окислительный стресс, апоптоз, белок PRDX6

А не включить ли нам в рацион козлятину?

О.В. Лисова

В России коз мясной селекции очень немного. Козоводством у нас занимаются, чтобы получать молоко и шерсть, но зарубежный опыт показывает, что козье мясо может быть хорошим бизнесом, а его питательные и гастрономические качества удовлетворяют самым изысканным вкусам.