

УДК 637.65

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОСТНОЙ ТКАНИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.

З.В. Василенко, И.И. Андреева

Могилевский технологический институт

Дефицит сырья животного происхождения для производства продуктов питания, отмеченный в настоящее время в мире, в целом требует увеличения коэффициента использования имеющегося сырья и изыскания его новых источников.

Анализ отечественных и зарубежных источников по вопросам птицеперерабатывающей промышленности показывает, что потребление мяса птицы постоянно растет, при этом большим спросом пользуются преимущественно высокоценные части тушек (филейная часть, окорочка и т.д.). Это приводит к образованию большого количества отходов при разделке и обвалке тушек птицы (костный остаток после механической обвалки каркасов тушек), которые содержат ценные в пищевом отношении вещества.

Как видно из анализа химического состава костной ткани и мяса тушек цыплят-бройлеров (табл. 1), костная ткань богата не только минеральными веществами, но и содержит большое количество белков и жиров.

Таблица 1.

Вид сырья	вода %	белки %	жиры %	P мг/100г	Fe мг/100г	Na мг/100г	Ca %
Костная ткань	65,6	16,8	12,1	797	3,61	96,0	1,49
Мясо кур	66,3	17,2	15,8	180	0,5	30	0,026

Целью проведенных исследований было изучение возможности использования пищевых отходов после переработки сельскохозяйственной птицы, в частности, каркасов тушек и некондиционных тушек цыплят-бройлеров.

Основная проблема в использовании костной ткани сельскохозяйственной птицы - достичь необходимой степени ее измельчения. Исследованы различные способы подготовки сырья, подобраны оптимальные режимы его измельчения. Разработана оригинальная технология производства мясо-костной куриной пасты из нестандартных тушек цыплят-бройлеров.

УДК 637.523

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БАКТЕРИАЛЬНЫХ ПРЕПАРАТОВ В ПРИГОТОВЛЕНИИ СЫРЫХ КОЛБАС

Рагимов Р.У.

Азербайджанский технологический институт

При изготовлении сырых колбас не применяется тепловая обработка, обеспечивающая эффект пастеризации продукта. Тем не менее при должном