

В связи с этим изучена возможность безотходной переработки нестандартных тушек цыплят-бройлеров с полным использованием костной ткани, что позволит не только значительно увеличить выход полезных веществ, но и создать биологически полноценные продукты.

Исследовали влияние термического состояния тушек перед измельчением, а так же вида, количества, температуры и порядка введения жидкости на показатели качества мясокостной куриной пасты.

В полученных образцах пасты определяли содержание сухих веществ и золы, влагоудерживающую способность пасты, реологические и органолептические показатели.

В результате проведенных исследований определены оптимальные технологические параметры производства мясокостной куриной пасты.

УДК 637.661.4

ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ УГЛЕКИСЛОТЫ НА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА КРОВИ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ

З.В. Василенко, В.В. Радько

Могилевский технологический институт

Известно, что углекислота широко применяется в промышленности как хладагент, для экстракции летучих соединений из растительной ткани, как компонент красителя в колбасном производстве, консервант плазмы крови в виде водного раствора, как компонент модифицированной газовой среды для хранения мяса и мясопродуктов в оболочке, а также продуктов растительного происхождения (овощи, фрукты).

Вследствие этого перед нами стояла задача исследовать возможность использования углекислоты как компонента консервирующей среды для крови убойных животных. Были изучены степень поглощения кровью углекислоты, а также изменение значений pH крови, насыщенной углекислотой, в процессе хранения и ее органолептические свойства (согласно ТУ РБ 00028493.364-93). В качестве объекта исследования была использована дефибринированная свиная кровь. В качестве методов исследования были использованы: спектрофотометрическое определение степени поглощения углекислоты гемоглобином крови, измерение значений pH проводилось на иономере И-130 при 20°C.

В результате проведенных исследований было установлено, что насыщение крови углекислотой заметно снижает значение рН (с 7,3 до 6,6), которое не изменяется в данном интервале значений pH свыше 5 суток. Присутствие нитрата натрия не оказывает существенного влияния на степень насыщения крови углекислотой, но позволяет более длительное время в сравнении с одной углекислотой поддерживать органолептические свойства крови в процессе хранения (при минимальной положительной температуре +2 - +4°C).

Таким образом, использование углекислоты позволяет увеличить срок хранения крови.