

11-1018 Б

ДУБЛЕТ

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ НАУК**
Государственное научное учреждение
Всероссийский научно-исследовательский
институт мясной промышленности
им. В.М. Горбатова



11-01019

13-я международная научно-практическая конференция,
посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова
и 80-летию со дня основания института

**ИННОВАЦИОННЫЕ АСПЕКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ
МЯСНОГО СЫРЬЯ И СОЗДАНИЯ
КОНКУРЕНТОСПОСОБНЫХ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

Москва 2010

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ НАУК

ГОСУДАРСТВЕННОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ИМ. В.М. ГОРБАТОВА
(ВНИИМП)



**ИННОВАЦИОННЫЕ АСПЕКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ
МЯСНОГО СЫРЬЯ И СОЗДАНИЯ
КОНКУРЕНТОСПОСОБНЫХ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

13-я Международная научная конференция, посвященная памяти
Василия Матвеевича Горбатова и 80-летию ГНУ ВНИИМП
им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии

8–9 декабря 2010 г.

Материалы конференции

Москва – 2010

УДК 637.5.001.5

В сборнике представлены доклады ученых и специалистов ВУЗов, научно-исследовательских и других организаций, занимающихся исследованиями в области мясной промышленности. Они посвящены наиболее актуальным проблемам, которые существуют в настоящее время в отрасли. Это повышение уровня качества и безопасности сырья и готовой продукции, совершенствование технологических процессов и внедрение прогрессивных технологий, использование современных методов в исследовании мяса и мясных продуктов, а также их производстве. Доклады, представленные в сборнике, даны в редакции авторов.

Ответственные за выпуск: Лисицын А.Б., Чернуха И.М., Захаров А.Н.

Перевод на немецкий язык: Чебаткова Н.Н.

Лицензия № ЛР – № 040830 от 17.07.98

Адрес ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии:

109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26.

Тел.: +7 (495) 676-95-11, 676-74-01

Факс: +7 (495) 676-95-51, 676-72-91

E-Mail: vniimp@inbox.ru

Печать офсетная

Типография: ООО «Радуга-принт», г. Москва, ул. ул. Автозаводская, 25.

Заказ № 543.

СОДЕРЖАНИЕ

Neue Technologien – Einsatz innovativer Prozesse zur gezielten Strukturmodifikation und Haltbarmachung von Fleischwaren	6
Новые технологии – применение инновационных процессов для целенаправленной модификации структуры и придания стойкости мясопродуктам в хранении ...	10
Keime die aus der Kälte kommen: <i>clostridium estertheticum</i> und Verderb von Rindfleisch in Vakuumverpackungen	14
Бактерии, устойчивые к холоду <i>clostridium estertheticum</i> и порча говядины в вакуумных упаковках	18
Исследования показателей качества эмульсий CO ₂ -экстрактов, изготовленных с использованием ультразвука	21
Исследование устойчивости цвета пищевых красителей к воздействию пиросульфита натрия	24
Оценка качества говяжьих отрубов и отдельных мышц относительно мышцы <i>longissimus dorsi</i>	28
Автоматизированная система определения контрольных критических точек трофологической цепи от поля до потребителя	34
Автоматизированная диалоговая система планирования качества и санитарно-микробиологической безопасности сырокопченых мясных продуктов в процессе изготовления	37
Использование солей кальция в качестве адекватной замены фосфатов при производстве продуктов для питания беременных и кормящих женщин	44
Исследование бактериостатического эффекта буферных растворов пищевых кислот и их солей используемых в качестве пропитки упаковочных средств	47
Экономические аспекты функционирования предприятий мясной отрасли АПК	51
Изучение алкоголиза жировых отходов и животных жиров в биодизельное топливо с использованием высокоактивных малотоксичных реактивов	55
Новые мясорастительные консервы с чечевицей	58
О предварительной обработке мясного и растительного сырья в технологии консервов в полимерной потребительской таре	61
Варианты комплекса оборудования по термической обработке колбасных изделий с применением виброактивации	64
Разработка научно-технических основ безлюдных технологий в пищевой промышленности	68
Разработка технологии мясных продуктов для детей старше года, обогащенных полиненасыщенными жирными кислотами	70
К обоснованию компонентов для комплексных пищевых добавок криопротекторного действия	73
Исследование мясных продуктов, обладающих профилактическим и нейрореабилитационным действием для людей с повышенным риском цереброваскулярных заболеваний	76
Разработка комплексных пищевых добавок для мясных продуктов детского питания	80
Получение иммобилизованных форм витаминов и оценка органолептических свойств пищевых композиций на их основе методом электронного нанобаланса	83
Формирование качественных показателей пищевой продукции с включенными наномикроинкапсулированными бав и их оценка методом хроматомасс-спектрометрии	85
Разработка ресурсосберегающих технологий консервированных мясопродуктов с высоким содержанием пищевых волокон животного происхождения на основе модификации низкосортного сырья	93

Инновационные технологии консервированных паштетов из мяса перепелов	100
Результаты мониторинга мясных продуктов за 2009 – 2010 год	104
Особенности льдообразования в говядине разных групп качества при длительном холодильном хранении	108
Сравнительная микроструктура мяса различных отрубов конины	111
Характеристика мяса и субпродуктов страуса, как сырья для детского питания	114
Оленина – одно из лучших нетрадиционных видов сырья мясной промышленности.....	117
Разработка новых методических подходов к определению окислительной порчи жиров мяса и мясопродуктов	121
Ветеринарно-санитарная характеристика свинины с рсе-пороком на рынке	123
Исследования состава мясного сырья в аспекте современной хроматографии.....	124
Изучение возможности использования мультисенсорной системы «электронный нос» для определения термического состояния сырья	126
Исследование белка консервов, выработанных из мяса разного термического состояния	130
Изучение показателей фракционного состава белков с целью возможности идентификации сырья ...	133
Влияние вибрационной обработки на скорость накопления хлорида натрия в свинине	135
Исследование влияния низкотемпературной обработки свинины на высвобождение митохондриальных ферментов в мясной сок после размораживания.....	138
Анализ и оценка изменений качественных показателей функционального антианемического мясного продукта в процессе хранения.....	140
Разработка продукта школьного питания для республики вьетнам.....	143
Исследование возможности применения сонохимической технологии в водоподготовке	145
Исследование влияние инертного газа криптона на окисление молочного жира.....	147
Влияние сонохимической обработки на технологические свойства кисломолочных продуктов.....	149
Комплексный подход к обеспечению безопасности ферментированных мясных продуктов	153
Разработка базы данных функциональных свойств стартовых культур, используемых в мясной промышленности.....	155
К вопросу о профилактике йоддефицита и пролонгации сроков хранения мясных продуктов	157
Съедобное пленкообразующее покрытие для мясных продуктов	159
Некоторые аспекты энергосберегающей криотехнологии получения покрытий для продуктов питания.....	162
Новые мембранные материалы – реальный путь обеспечения экологической безопасности продуктов питания.....	164
Исследование фракционного состава белков молочной подсырной сыворотки.....	168
Низкотемпературная вакуумная сушка – как способ консервирования бактериальных препаратов.....	170
Характеристика нормативной базы мяса при движении в холодильной цепи от выработки до реализации.....	173
Оптимизация рецептур мясных продуктов с использованием животных белков	175
Взаимосвязь между температурой, содержанием ионов железа и окислением липидов пшеничной муки	179

Текстурированные концентраты повышенной биологической ценности на основе соевой пищевой массы и белковых концентратов и изолятов	181
Применение концентрированного тыквенного сока в производстве рубленых полуфабрикатов	184
Исследование структурных характеристик мясного сырья при введении биогенной воды в процессе посола.....	192
Разработка физиологически функциональных пищевых ингредиентов для применения при производстве мясопродуктов	195
Использование растительных жировых компонентов в технологии колбас с маркировкой «халяль»	197
Технология деликатесных изделий из свинины от животных различных рационов откорма для питания школьников	200
Сырокопченые мясопродукты биокорректирующего действия, обогащенные микронутриентами дальневосточного наземного и морского генеза.....	203
Исследование влияния многофункциональных пищевых модулей на технологические характеристики сырокопченых колбас	208
Получение и применение минерализата молочной сыворотки для посола мяса в колбасном производстве	211
Исследование свойств микропартикулированного сывороточного белка с целью его использования в технологии мясопродуктов	215
Совершенствование метода разделения свиной крови на плазму и эритроцитарную массу	218
Метод ускоренного окисления жиров	221
Прижизненное формирование качественных характеристик мясного сырья.....	223
Безопасность и качество пищевых продуктов, как условие вступления России в ВТО	226
Создание микробного консорциума для биотрансформации малоценных отходов мясной отрасли ...	230
Препараты карнитина и пантотеновой кислоты в кормлении свиней и их влияние на структуру и качество мяса	233
Гистоморфологические исследования мяса цесарок в процессе автолитических превращений.....	235
Использование диетической соли для создания продуктов профилактического назначения из мясного сырья	238
Разработка технологических режимов охлаждения и хранения копчено-вареных изделий из свинины	239
Экологическая безопасность мяса птицы	243
Влияние состава шприцовочного рассола и продолжительности массирования на технологические свойства баранины	245
Разработка технологии полукопченых колбас с использованием жидких коптильных сред	248
Влияние рассола, содержащего молочную сыворотку на монолитность реструктурированных мясных продуктов	247
«Баксолан» – совместный продукт ВНИИМПа и ГК ПТИ.....	254