

24-908

24-908

Бухарский институт управления природными ресурсами
НИУ "ТИИИМСХ"

Файзиев А.А., Имомов Ш.Ж., Файзиева Ф.А.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВО МЯСНОЙ МАССЫ ВО ВРАЩАЮЩЕМСЯ БАРАБАНЕ

монография

24-00908

Курск - 2023

**Бухарский институт управления природными ресурсами
НИУ "ТИИИМСХ"**

Файзиев А.А., Имомов Ш.Ж., Файзиева Ф.А.

**Технология производства мясной массы
во вращающемся барабане**

монография

*Монография рекомендована публикацию
решением заседания Научно-технического совета
Бухарского института управления
природными ресурсами НИУ «ТИИИМСХ» №6 от 27.06.2023*

Курск - 2023

УДК 637.523:663.031.1

ББК 36.92

Ф16

Рецензенты:

Х.Ф. Джураев – Бухарский инженерно – технологический институт, доктор технических наук, профессор.

Т.Х. Джураев – Бухарский институт управления природными ресурсами НИУ “ТИИИМСХ” д.ф.н. (PhD), доцент

Технология производство мясной массы во вращающемся барабане: монография/ А.А. Файзиев, Ш.Ж. Имомов, Ф.А. Файзиева. – Курск: Изд-во ЗАО «Университетская книга», 2023 – 170 с.

ISBN 978-5-907776-63-0

Перед работниками науки и мясной промышленности стоит задача значительного повышения роста производительности труда, улучшения качества и ассортимента мясных продуктов, а также повышения питательных ценности их.

В нашей республики и за рубежом ведутся исследования, направленные на разработку способов и технических средств для дообвалки кости в основу которых положены различные факторы воздействия на остатки мяса в частности физические, физико-химические и биохимические.

С целью рационального использования местного сырья разработан технологический процесс для получения пищевого жира, бульона и мясной массы.

Перспективным способами дообвалки кости является использование ферментных препаратов для отделения мясной ткани от кости во вращающемся барабане.

По результатам исследований рекомендуется использовать ферментные препараты для дообвалки кости во вращающихся барабане с целью получения мясной массы и бульона.

Рекомендуется использование мясной массы и бульона взамен мяса жилованного и водопроводной воды при выработке колбасных изделий I и II сортов, а также для приготовления мясных полуфабрикатов.

Особое внимание уделено на увеличение мясных ресурсов, повышение пищевых достоинств вырабатываемых колбасных изделий и их экономическую эффективность в производстве.

Рекомендовано к печати в качестве учебного пособия для студентов технических и технологических специальностей.

ISBN 978-5-907776-63-0

УДК 637.523:663.031.1

ББК 36.92

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
Использование мясной массы в мясной промышленности.....	7
Некоторые морфо-физиологические особенности состава мяса	112
Экстрактивные вещества мяса и их значение.....	120
Методика и объект исследования.....	123
Химические анализы.....	129
Условия проведения эксперимента	134
Заключение	161
Список использованной литературы.....	164

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
Использование мясной массы в мясной промышленности.....	7
Некоторые морфо-физиологические особенности состава мяса	112
Экстрактивные вещества мяса и их значение.....	120
Методика и объект исследования	123
Химические анализы.....	129
Условия проведения эксперимента	134
Заключение	161
Список использованной литературы.....	164