

24-5286

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ПРИМЕНЕНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПРОИЗВОДСТВЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ И НЕТРАДИЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ КОНСКОГО МЯСА И ЖИРА

Монография

24-05286



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Якутский научный центр Сибирского отделения Российской академии наук
Якутский научно-исследовательский институт сельского хозяйства
имени М.Г. Сафронова
Арктический государственный агротехнологический университет
ГБУ РС (Я) «Сахаагроплем»

ПРИМЕНЕНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПРОИЗВОДСТВЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ И НЕТРАДИЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ КОНСКОГО МЯСА И ЖИРА

Монография

Якутск
2024

УДК 637.52:664.32

ББК 36.92

П11

Рекомендовано к печати Ученым советом ЯНИИСХ имени М.Г. Сафронова
(протокол № 8 от 30 ноября 2023 г.)

Авторы:

*Р.В. Иванов, С.М. Миронов, М.Н. Пак,
В.Т. Васильева, К.М. Степанов, А.Д. Жирков*

Рецензенты:

*д.б.н. В.И. Федоров,
д.с.-х. н. Л.И. Елисеева*

Применение инновационных технологий в производстве национальных и нетрадиционных продуктов из конского мяса и жира : монография / [Р.В. Иванов, С.М. Миронов, М.Н. Пак и др.]. – Якутск : Издательский дом СВФУ, 2024. – 108 с.

ISBN 978-5-7513-3715-5

В монографии приведены результаты научных исследований по изучению качественных составляющих жеребятины и конины, разработки технологий полуфабрикатов мясных из жеребятины и получения концентрата из жира якутской лошади. Приложены технические условия и патент РФ на изобретение.

Изложенные материалы будут полезны для иппологов, научных сотрудников, преподавателей, студентов высшего и среднего звена сельскохозяйственных учебных заведений, специалистов-зоотехников и переработчиков сельскохозяйственной продукции.

УДК 637.52:664.32

ББК 36.92

ISBN 978-5-7513-3715-5

© ЯНИИСХ им. М.Г. Сафронова, 2024

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	5
Глава 1. Теоретическое и методическое обоснование исследований по разработке технологий производства продуктов из конского мяса и жира	8
1.1. Современное состояние табунного коневодства в Российской Федерации и Республике Саха (Якутия).....	8
1.2. Племенное табунное коневодство в Якутии	12
1.3. Химический состав и пищевая ценность конины.....	13
1.4. Содержание жира в организме лошадей табунного содержания	22
1.5. Состав жира лошадей и ее отличие от состава жира крупных сельскохозяйственных животных	27
1.6. Материалы, методики и место исследований мяса и жира жеребят Якутии	33
Глава 2. Технология переработки мяса молодняка разных пород лошадей Якутии	38
2.1. Технология выращивания и уоя жеребят в Якутии.....	38
2.2. Органолептическая оценка качества мяса жеребят.....	41
2.3. Разделка полутуши и их характеристика.....	42
2.4. Изготовление национальных мясных полуфабрикатов из мяса жеребят якутской лошади	48
2.4.1. Обвалка	48
2.4.2. Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов.....	48
2.4.3. Изготовление порционных полуфабрикатов.....	54
2.4.4. Изготовление мелкокусковых мясных полуфабрикатов.....	55
2.4.5. Изготовление мелкокусковых мясо-костных полуфабрикатов.....	56

Глава 3. Технология переработки внутреннего жира молодняка якутской лошади	58
3.1. Общая характеристика жиров лошадей.....	58
3.2. Топография отложения жира у якутской лошади.....	61
3.3. Изучение биохимического состава и биологической активности жира якутской лошади	63
3.4. Изучение жирнокислотного состава жира якутской лошади для разработки методики получения полиненасыщенных жирных кислот	65
3.5. Исследование технологических свойств жира якутской лошади	72
3.6. Разработка методики отбора и хранения жира якутской лошади.....	75
3.7. Разработка технологического процесса и режимов экстракции ПНЖК жира якутской лошади	78
3.8. Разработка технологии получения концентрата с ПНЖК из внутреннего жира якутской лошади.....	80
3.9. Экономическая эффективность производства концентрата с ПНЖК из жира молодняка лошадей Якутии.....	89
Заключение	92
Литература	93
Приложения	105
Сведения об авторах	107