

08-8536

ДУБЛЕТ

А.Г. Васильева, Г.А. Дворкина
Г.И. Касьянов

08-08537

**РАЗРАБОТКА
ТЕХНОЛОГИИ КОЛБАС
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО
НАЗНАЧЕНИЯ
С ДОБАВКАМИ
ИЗ СЕМЯН ТЫКВЫ**

Краснодар 2008

Министерство образования и науки Российской Федерации
НОУ «Институт экономики права и гуманитарных специальностей»
ГОУ ВПО «Кубанский Государственный технологический университет»

А.Г. Васильева, Г.А. Дворкина, Г.И. Касьянов

**Разработка технологии колбас
функционального назначения
с добавками из семян тыквы**

Краснодар
2008

УДК 641.36:641.303
ББК 36.92
В 19

Рецензенты: Заслуженный деятель науки РФ, доктор технических наук, профессор Антипова Людмила Васильевна
Лауреат Премии Правительства РФ, доктор технических наук, профессор Тимошенко Николай Васильевич

Васильева А.Г., Дворкина Г.А., Касьянов Г.И.

В 19 Разработка колбас функционального назначения с добавками из семян тыквы: Монография. – Краснодар: ИнЭП, 2008. – 179 с. 100 экз.
ISBN 978-5-94888-045-7

В монографии рассмотрен современный подход к созданию колбас функционального назначения с растительными добавками из семян тыквы. Дано обоснование использования комплексного мясного сырья в колбасном производстве. Исследован химический состав и функционально-технологические свойства полножирной муки и шротов семян тыквы сортов Столовая Зимняя А-5, Витаминная и Голосеменная. Разработаны технологии колбас с использованием добавок из семян тыквы, проведена комплексная оценка качества и биологической ценности новых колбасных изделий.

Монография предназначена для научных работников, аспирантов, технологов перерабатывающих предприятий и студентов вузов пищевого профиля.

УДК 641.36:641.303
ББК 36.92

ISBN 978-5-94888-045-7

© Васильева А.Г., Дворкина Г.А., Касьянов Г.И. 2008
© Институт экономики права и гуманитарных специальностей, Кубанский государственный технологический университет, 2008

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	5
ГЛАВА 1 Разработка колбас функционального назначения.....	8
1.1 Современное состояние производства функциональных продуктов.....	8
1.2 Теоретические основы разработки функциональных продуктов на мясной основе.....	11
1.3 Перспективные виды растительного сырья в технологии колбас.....	18
1.4 Химический состав, фармакологические свойства и ана- лиз комплексного использования семян тыквы	38
1.5 Цели и задачи исследований.....	45
ГЛАВА 2. Характеристика сырья и вспомогательных материа- лов. Методы исследований.....	46
2.1 Схема исследований и условия проведения эксперимента.	46
2.2 Характеристика сырья и вспомогательных материалов....	48
2.3 Методы исследований	52
2.4 Компьютерное моделирование рецептур	67
ГЛАВА 3. Обоснование выбора и характеристика основных ви- дов сырья для производства колбас функционального назначения	70
3.1 Обоснование выбора и характеристика мясного сырья....	70
3.2 Изучение химического состава и потенциальной биоло- гической ценности семян тыквы различных сортов	76
3.3 Исследование функционально-технологических свойств семян тыквы различных сортов.....	85
3.4 Обработка семян тыквы жидким диоксидом углерода. Характеристика шротов после CO ₂ -экстракции	98

ГЛАВА 4. Моделирование рецептур и технологии колбас функционального назначения с использованием полножирной муки из семян тыквы и шротов после CO₂-экстракции.....	106
4.1 Изучение качественных характеристик модельных фаршевых систем, содержащих полножирную муку из семян тыквы и шроты после CO ₂ -экстракции.....	106
4.2 Обоснование и разработка рецептур вареных колбас с использованием полножирной муки из семян тыквы и шротов после CO ₂ -экстракции.....	115
4.2.1 Моделирование базовых рецептур вареных колбас сбалансированных по аминокислотному составу.....	116
4.2.2 Обоснование введения пищевых добавок в рецептуры вареных колбас с растительными добавками из семян тыквы.....	125
4.3 Обоснование и разработка технологий колбасных изделий с использованием растительных добавок из семян тыквы	131
4.4 Изучение качественных показателей и биологической ценности разработанных мясорастительных колбас функционального назначения.....	138
4.4.1 Оценка физико-химических и органолептических характеристик колбас.....	138
4.4.2 Оценка биологической ценности колбас.....	144
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	158
Список использованной литературы.....	161