

12-12096

ДУБЛЕТ

Р.И. Шаззо

В.В. Лисовой

И.М. Тугуз



**ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ
И ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОЕ ОБОСНОВАНИЕ
СОЗДАНИЯ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ
ВАРЕННЫХ КОЛБАС
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

13-06521



Краснодарский научно-исследовательский институт
хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Россельхозакадемии

Р.И. Шаззо, В.В. Лисовой, И.М. Тугуз

**ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ
И ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОЕ ОБОСНОВАНИЕ
СОЗДАНИЯ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ
ВАРЕННЫХ КОЛБАС
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Монография

Краснодар
2012

УДК 637.523
ББК 36.92
Ш169

Рецензенты:

*Г.И. Касьянов, доктор технических наук, профессор,
Заслуженный деятель науки РФ;*

О.В. Евдокимова, доктор технических наук, профессор

Шаззо, Рамазан Измаилович.
Ш169 **Теоретическое и экспериментальное обоснование создания мясорастительных вареных колбас функционального назначения** : монография / Р.И. Шаззо, В.В. Лисовой, И.М. Тугуз; Краснодар. науч.-исслед. ин-т хранения и переработки с.-х. продукции. – Краснодар : Издательский Дом – Юг, 2012 – 106 с.

ISBN 978-5-91718-218-6

Теоретически и экспериментально обоснована целесообразность применения БАД из клубней топинамбура, имеющую высокую пищевую ценность и проявляющую физиологически и технологически функциональные свойства, в производстве мясорастительных вареных колбас.

Разработаны рецептуры и технологические режимы производства мясорастительных вареных колбас функционального назначения, потребление которых позволит нормализовать пищевой статус, установлены режимы хранения, сроки годности готовых продуктов. Представлены результаты экономического обоснования эффективности производства мясорастительных вареных колбас с применением БАД из клубней топинамбура.

Монография предназначена для научных работников, аспирантов и специалистов в области производства пищевых продуктов и студентов учебных заведений пищевого направления.

Ил. 21, Табл. 32, Библиограф.: 138 назв.

ББК 36.92
УДК 637.523

ISBN 978-5-91718-218-6

© Р.И. Шаззо, 2012
© В.В. Лисовой, 2012
© И.М. Тугуз, 2012
© ООО «Издательский Дом – Юг», 2012

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
1 АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР	7
1.1 Современное состояние производства вареных колбас	7
1.2 Теоретические основы разработки мясорастительных вареных колбас функционального назначения	18
1.3 Перспективные виды растительного сырья и БАД в технологии мясорастительных колбас	20
2 МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ	25
2.1 Методы исследования качества, безопасности и пищевой ценности биологически активной добавки	25
2.2 Методы исследования технологических свойств БАД и модельных фаршевых систем	31
2.3 Методы исследования качества, безопасности и пищевой ценности вареных колбас	34
3 ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ	43
3.1 Экспериментальное обоснование выбора БАД растительного происхождения	44
3.1.1 Исследование органолептических и физико-химических показателей качества БАД	46
3.1.2 Изучение гигиенических и микробиологических показателей безопасности БАД	47
3.1.3 Изучение химического состава и состава физиологически функциональных ингредиентов БАД	49
3.2 Исследование технологически функциональных свойств БАД	55
3.3 Изучение влияния БАД на технологические свойства модельных фаршевых систем	59

4 РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР И СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ ПРОИЗВОДСТВА МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ ВАРЕННЫХ КОЛБАС	64
4.1 Разработка рецептур мясорастительных вареных колбас функционального назначения	64
4.2 Совершенствование технологии производства мясорастительных вареных колбас функционального назначения	67
4.3 Изучение сохраняемости витаминов в процессе термической обработки батонов мясорастительных вареных колбас	71
5 ИЗУЧЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ ВАРЕННЫХ КОЛБАС ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ	74
5.1 Изучение органолептических и физико-химических показателей качества мясорастительных вареных колбас функционального назначения	74
5.2 Изучение гигиенических и микробиологических показателей безопасности мясорастительных вареных колбас функционального назначения	77
5.3 Определение гарантийных сроков годности мясорастительных вареных колбас	80
5.4 Исследование состава физиологически функциональных ингредиентов разработанных мясорастительных вареных колбас	83
6 ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ ВАРЕННЫХ КОЛБАС ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ	87
Выводы	91
Список использованных источников	93