

12-2818

ДУБЛЕТ



Л.Е. Тюрина, Н.А. Табаков

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ МЯСНЫХ
ПРОДУКТОВ**

12-02820

Красноярск 2011

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Красноярский государственный аграрный университет

Л.Е. Тюрина, Н.А. Табаков

Технология производства функциональных мясных продуктов

Красноярск 2011

ББК 36.92

Т 98

Рецензенты:

*В.В. Калинин, доктор сельскохозяйственных наук, профессор, директор
КрасНИПТИЖ, заслуженный изобретатель России*

А.А. Рудко, канд. с-х. наук, руководитель племенной службы Красноярского края

Т98 *Тюрина, Л.Е.*

Технология производства функциональных мясных продуктов / Л.Е.Тюрина, Н.А.Табаков; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2011. – 102 с.

ISBN 978-5-94617-247-9

Монография содержит общую классификацию пищевых продуктов, характеристику основных функциональных ингредиентов и принципы создания функциональных продуктов питания. Рассматриваются частные технологии производства функциональных мясных продуктов.

Предназначено для студентов всех форм обучения специальности 110305.65 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», а также может быть полезна для специалистов мясной промышленности.

ISBN 978-5-94617-247-9

© Тюрина Л.Е., Табаков Н.А., 2011
© Красноярский государственный
аграрный университет, 2011

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	4
Глава 1. Классификация пищевых продуктов.....	7
Глава 2. Функциональные ингредиенты.....	11
Глава 3. Принципы создания функциональных продуктов питания	15
Глава 4. Технология производства функциональных мясных продуктов.....	22
4.1 Технология низкокалорийных мясопродуктов с пищевыми волокнами.....	22
4.1.1 Характеристика пищевых волокон, их физиологическая функция.....	23
4.1.2 Использование пищевых волокон в технологии производ- ства мясопродуктов.....	27
4.2 Технология функциональных мясопродуктов, обогащенных витаминами.....	41
4.2.1 Характеристика витаминов, их физиологическое значение..	41
4.2.2 Использование витаминов в технологии производства мяс- ных продуктов.....	50
4.3 Технология производства функциональных мясопродуктов, обогащенных минеральными веществами.....	59
4.3.1 Характеристика минеральных веществ, их физиологическое значение.....	59
4.3.2 Способы обогащения мясопродуктов минеральными веще- ствами.....	64
4.4 Технология производства мясопродуктов, обогащенных по- линенасыщенными жирными кислотами.....	76
4.4.1 Характеристика полиненасыщенных жирных кислот.....	76
4.4.2 Способы обогащения мясопродуктов полиненасыщенными жирными кислотами.....	82
4.5 Использование пробиотиков и пребиотиков в технологии мясных продуктов.....	83
4.5.1 Характеристика пробиотических микроорганизмов и их физиологическое влияние на организм человека.....	85
4.5.2 Использование пробиотических микроорганизмов в техно- логии производства мясопродуктов.....	88
4.5.3 Характеристика пребиотиков и их использование в техно- логии пороизводства мясных продуктов.....	94
Заключение.....	99
Список литературы.....	100