

21-1122

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

**ЭВОЛЮЦИЯ СОЗДАНИЯ ДЕЛИКАТЕСНЫХ
МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

МОНОГРАФИЯ

21-01122



Орёл - 2020

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Н.В. ПАРАХИНА»**

ЭВОЛЮЦИЯ СОЗДАНИЯ ДЕЛИКАТЕСНЫХ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

МОНОГРАФИЯ

Орёл - 2020

Рецензенты:

Баскунов А.Б. - генеральный директор ООО «Научное производство «Наш продукт»», кандидат химических наук;

Мамаев А.В. - профессор кафедры продуктов питания животного происхождения ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина».

Ковалева, О.А.

Эволюция создания деликатесных мясных изделий: монография / Ковалева О.А., Здрабова Е.М., Киреева О.С., Поповичева Н.Н. – Орёл: Изд-во ФГБОУ ВО Орловский ГАУ, 2020. – 192 с. – ISBN 978-5-93382-351-3.

Пищевой статус и структура питания относятся к числу основных факторов, определяющих уровень развития страны. В России за последние годы у населения проявляются симптомы иммунодефицита, связанные с неблагоприятными условиями окружающей среды, нарушением диеты и структуры пищевого статуса. Возросла потребность в биологически активных добавках к пище (БАД), способствующих обогащению повседневного рациона витаминами, минеральными веществами, микроэлементами и пищевыми волокнами.

Поступающие вместе с пищей питательные вещества обеспечивают организм человека необходимым материалом и энергией, определяющими здоровье, физическую и творческую активность, способность к воспроизводству. На современном этапе развития общества энергозатраты населения нашей страны снизились, и, следовательно, уменьшилась потребность в пище. В то же время не изменилась потребность в витаминах, микронутриентах.

Мясная продукция является предметом повседневного спроса. Создание новых продуктов питания невозможно без применения добавок. Дефицит сырья и стремление производителей снизить его себестоимость дает возможность использовать альтернативные источники. Поэтому при производстве широко применяется растительное сырье. Питание человека должно быть правильно сбалансировано. Часто мы не можем правильно составить свой рацион, поэтому набирает актуальность новое направление - функциональное питание, задачей которого является использование продуктов, регулирующих обмен веществ.

УДК 637.52

Содержание

Часть 1. Ассортимент мясных деликатесов	4
Копчение как способ обработки мясного сырья	37
Технология производства сырокопченых мясных изделий	54
Литература	114
Часть 2. История вяления мяса	123
Пищевые добавки в мясной промышленности	137
Использование растительного сырья при производстве мясных продуктов	145
Ферментные препараты	176
Литература	188