

21-3331

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Сложенкина М.И., Горлов И.Ф.

**ИННОВАЦИОННЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ
НА МЯСНОЙ ОСНОВЕ**



Волгоград - 2021

21-03331

**Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации**

**ФГБНУ Поволжский научно-исследовательский институт
производства и переработки мясомолочной продукции**

**ФГБОУ ВО Волгоградский государственный
технический университет**

**Сложенкина М.И.
Горлов И.Ф.**

**ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
НА МЯСНОЙ ОСНОВЕ**

Монография

Волгоград – 2021

УДК 637.631.242.2
ББК 4.45/46
С 48

Рецензенты:

доктор технических наук, профессор **Жаринов А.И.**
доктор технических наук, профессор **Гиро Т.М.**
доктор технических наук, профессор **Нелепов Ю.Н.**

С 48 Инновационные технологии пищевых продуктов на мясной основе: монография / М.И. Сложенкина, И.Ф. Горлов. – Волгоград: Волгоград, ООО «СФЕРА», 2021. – 192 с.

В монографии приведены разработанные и запатентованные технологии пищевой продукции из мяса. Изложены технологические особенности хранения и подготовки мясного сырья, приведены рецептуры разных видов продукции, описана пищевая и биологическая ценность мясных продуктов и их химический состав. Показаны примеры использования в технологиях различного растительного сырья, биологически активных и пищевых добавок. Раскрыта сущность технологических операций и даны практические рекомендации по их выполнению. Уделено внимание вопросам повышения качества и удлинения сроков хранения продукции.

Монография предназначена для научных работников, преподавателей профильных вузов, аспирантов, студентов, руководителей и специалистов перерабатывающих предприятий, слушателей курсов повышения квалификации.

Утверждена на заседании ученого совета ФГБНУ Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции (протокол № 4 от 8 апреля 2021).

Работа выполнена в рамках гранта РНФ 21-16-00025.

ISBN 978-5-00186-009-9

© ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции», 2021
© Сложенкина М.И., Горлов И.Ф., 2021.
© Волгоград: ООО «СФЕРА», 2021

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
1 Хранение мяса животных в охлажденном состоянии	5
1.1 Предварительная обработка мяса животных, предназначенного для хранения в охлажденном состоянии	5
1.2 Хранение мяса животных в охлажденном состоянии	9
1.2.1 Хранение мяса животных в охлажденном состоянии с применением анолита и горчицы	9
1.2.2 Хранение мяса животных в охлажденном состоянии с применением анолита и бишофита	13
1.2.3 Хранение мяса животных в охлажденном состоянии посредством распыления анолита	16
1.2.4 Хранение мяса животных в охлажденном состоянии с применением католита и анолита	21
1.2.5 Хранение мяса животных в охлажденном состоянии с помощью нейтрального анолита и католита	26
1.2.6 Хранение мяса животных в охлажденном состоянии после обработки анолитом растворов сульфата и ацетата натрия и католитом раствора ацетата	30
1.2.7 Хранение мяса животных в охлажденном состоянии с применением омагниченного раствора и католита ЭХА раствора	34
1.2.8 Хранение мяса животных в охлажденном состоянии с применением концентрата минеральных солей	39
1.2.9 Хранение мяса животных в охлажденном состоянии с использованием католита и анолита	46
1.2.10 Новый способ исследования качества мяса животных при хранении	50
2 Производство колбас	56
2.1 Посол мяса при производстве мясoproductов	56
2.2 Производство мясного фарша	61
2.3 Новая структурообразующая добавка к мясным формованным продуктам.....	67

2.4 Способ производства обогащенной вареной колбасы	71
2.5 Производство вареной колбасы из мяса кролика, обогащенной органическим йодом	74
2.6 Способ производства обогащенной варено-копченой колбасы	80
2.7 Полукопчёное колбасное изделие.....	86
2.8 Производство сырокопченых колбас	93
2.9 Колбаса сыровяленая, обогащенная органической формой селена	94
2.10 Производство сырокопченых колбас.....	99
2.11 Производство колбасных изделий.....	104
2.12 Производство сосисек для детей и подростков из мяса птицы.....	110
2.13 Защита колбасных изделий длительного хранения от плесени	115
3 Производство мясных продуктов	117
3.1 Мясной продукт с пророщенным зерном нута	117
3.2 Мясные продукты с натуральными добавками	122
4 Пищевой продукт для геродиетического питания	131
5 Производство паштетов	136
5.1 Способ приготовления паштета «Любимый край»	136
5.2 Паштет для геродиетического питания.....	139
5.3 Способ производства детских мясных паштетов	144
6 Производство желированных мясных продуктов	148
7 Рецептурная композиция рассола для инъектирования цельномышечного мясного сырья	152
8 Посыпка для панировки пищевых продуктов	163
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	169
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	176