

15-11910

ДУБЛЕТ

А.И. Морозов, В.М. Позняковский

МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ В ОБЕСПЕЧЕНИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

15-11912

**Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего профессионального образования
«Российский государственный социальный университет»**

Филиал в г. Томске

А.И. Морозов, В.М. Позняковский

**МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ
В ОБЕСПЕЧЕНИИ ЗДОРОВОГО
ПИТАНИЯ**

Монография

**Томск
2015**

УДК 330
ББК 65.304.25

*Печатается по решению редакционно-издательского совета
филиала РГСУ в г. Тамске*

Рецензенты: Г.В. Гуринovich, зав. кафедрой «Технологии мяса и мясных продуктов» ФГБОУ ВПО Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, доктор технических наук, профессор; С.Л. Тихонов, зав. кафедрой «Пищевой инженерии» ФГБОУ ВПО Уральского государственного экономического университета, доктор технических наук, доцент.

Морозов А.И., Позняковский В.М. Мясные продукты в обеспечении здорового питания. Монография. - Таганрог, Изд-ль С.А. Ступин, 2015. – 172 стр.

ISBN 978-5-9906165-3-0

В монографии рассмотрены методологические основы создания продуктов здорового питания. Приводятся материалы по производству мясных продуктов с использованием растительного сырья – люпина и амаранта. Дана их товароведная оценка и экономическая эффективность.

Рассматриваются теоретические и практические аспекты разработки мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и мясных паштетов сублимационной сушки, обогащенных витаминами. Представлены материалы, характеризующие их качество и направления использования. Предназначено для широкого круга специалистов, чья профессиональная деятельность связана с производством и реализацией мясных продуктов различной функциональной направленности, предназначенных для обеспечения здорового питания. Представляет также интерес для преподавателей, аспирантов, студентов обучающихся в области технологии, товароведения и управления качеством пищевой продукции.

ISBN 978-5-9906165-3-0

© Морозов А.И., Позняковский В.М., 2015

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
1. Методологические аспекты производства продуктов здорового питания	6
1.1. Современное состояние и перспективы развития науки о питании	6
1.2. Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения	8
1.3. Основы рационального питания. Концепция сбалансированного питания А. А. Покровского и ее роль в нутрициологии	11
1.4. Растительное сырье – перспективный источник пищевого белка	17
1.5. Производство мясных продуктов с использованием растительного сырья	33
1.6. Комбинированные продукты с люпином	39
1.7. Комбинированные продукты с амарантом	47
2. Разработка полукопченых колбас с использованием пастообразных концентратов из семян амаранта и люпина	61
2.1. Социологические исследования отношения населения к мясным продуктам и растительным добавкам	61
2.2. Обоснование использования пастообразных концентратов из семян амаранта и люпина в технологии полукопченых колбас	70
2.3. Разработка рецептуры, технологии и товароведная оценка полукопченых колбас	80
2.4. Энергетическая ценность полукопченых колбас	96
2.5. Расчет экономической эффективности разработанных полукопченых колбас	99
3. Обогащение мясных продуктов	103
3.1. Разработка и гигиеническая оценка рецептуры и технологии производства витаминизированных колбасных изделий	106
3.1.1. Обоснование набора и количества используемых для обогащения витаминных препаратов	106
3.1.2. Содержание и сохранность тиамин, рибофлавин, ниацин и аскорбиновой кислоты в традиционных и обогащенных витаминами колбасных изделиях в процессе их производства и хранения	111
3.1.3. Влияние витаминов В ₁ , В ₂ , РР и С на технологические свойства сырья и качество колбасных изделий	116
3.1.3.1. Показатели окраски витаминизированных колбас и остаточное содержание нитритов	116

3.1.3.2	Влияние витаминов на содержание N-нитрозосоединений в колбасных изделиях	120
3.1.3.3	Показатели пищевой ценности витаминизированной колбасы «Кузбасская»	122
3.2.	Обогащение витаминами мясных рубленых изделий	122
3.2.1.	Разработка рецептур обогащенных витаминами мясных рубленых изделий	125
3.2.2.	Сохранность витаминов в процессе изготовления и хранения обогащенных полуфабрикатов мясных рубленых изделий	126
3.2.3.	Сохранность витаминов в обогащенных мясных рубленых изделиях при различных способах тепловой обработки и последующем хранении	128
3.2.4.	Обоснование уровней закладки витаминов в обогащаемые ими мясные рубленые изделия	130
3.2.5.	Оценка качества обогащенных витаминами мясных рубленых изделий	131
3.3.	Обогащение витаминами мясных паштетов сублимационной сушки	134
3.3.1.	Изучение потерь витаминов в процессе сублимации мясного фарша	135
3.3.2.	Разработка рецептуры и технологии сублимированного мясного паштета, обогащенного комплексом витаминов В1, В2, РР и С	137
3.3.3.	Разработка технологии сублимированных мясных полуфабрикатов, обогащенных витаминами В1, В2, РР и С	141
3.3.4.	Показатели качества витаминизированных мясных паштетов сублимационной сушки	144
	Список литературы	148