

18-6956

ДУБЛЕТ

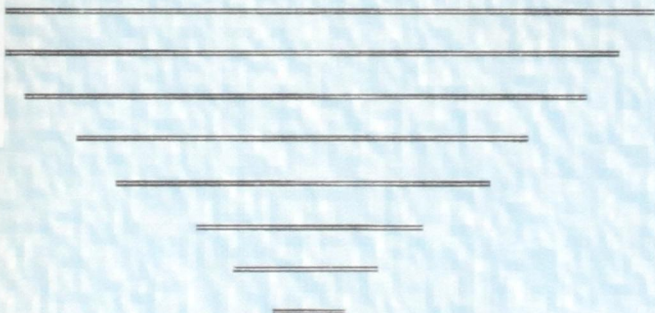
М. И. СЛОЖЕНКИНА, И. Ф. ГОРЛОВ

В. Н. ХРАМОВА, Е. В. КАРПЕНКО

Л. Ф. ГРИГОРЯН

**НОВЫЕ ПОДХОДЫ  
К ПОВЫШЕНИЮ ПИЩЕВОЙ  
И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ  
МЯСНЫХ И МОЛОЧНЫХ  
ПРОДУКТОВ**

18-06957



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ  
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

М. И. Сложенкина, И. Ф. Горлов, В. Н. Храмова  
Е. В. Карпенко, Л. Ф. Григорян

# НОВЫЕ ПОДХОДЫ К ПОВЫШЕНИЮ ПИЩЕВОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ МЯСНЫХ И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

*Монография*



Волгоград  
2017

**Рецензенты:**

кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н. И. Вавилова»,  
д-р техн. наук профессор *Т. М. Гиро*;  
д-р биол. наук профессор кафедры пищевых технологий ФГБОУ ВПО ДонГАУ *А. Л. Алексеев*;  
д-р техн. наук профессор ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции» *Ю. Н. Нелепов*

Печатается по решению редакционно-издательского совета  
Волгоградского государственного технического университета

**Сложенкина, М. И.**

Новые подходы к повышению пищевой и биологической ценности мясных и молочных продуктов : монография / М. И. Сложенкина, И. Ф. Горлов, В. Н. Храмова, Е. В. Карпенко, Л. Ф. Григорян ; ВолгГТУ. – Волгоград, 2017. – 140 с.

ISBN 978-5-9948-2744-4

В монографии представлены результаты современных разработок в области производства мясных и молочных продуктов с использованием новых белково-углеводных комплексов и различных биокорректоров.

Ил. 19. Табл. 56. Библиогр. : 42 назв.

ISBN 978-5-9948-2744-4

© Волгоградский государственный  
технический университет, 2017  
© М. И. Сложенкина, И. Ф. Горлов,  
В. Н. Храмова, Е. В. Карпенко,  
Л. Ф. Григорян, 2017

## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>Введение.....</b>	<b>3</b>
<i>Глава 1. Структура питания населения и современные подходы к повышению пищевой и биологической ценности продуктов...</i>	<b>5</b>
1.1. Особенности питания населения Волгоградской области...	5
1.2. Обогащение мясных и молочных продуктов микронутриентами: научные подходы и практические решения.....	10
<i>Глава 2. Технологические аспекты обогащения мясных продуктов.....</i>	<b>15</b>
2.1. Роль белковых растительных систем в направлении обогащения продуктов из мяса.....	15
2.1.1. Характеристика семян нута и маша как белковых комплексов в технологии обогащения продуктов.....	15
2.1.2. Тыквенный и горчичный белково-углеводные комплексы.....	32
2.1.3. Мякоть и семена тыквы как функциональные ингредиенты.....	34
2.1.4. Шиповник и продукты его переработки.....	36
2.1.5. Топинамбур и продукты его переработки в технологии обогащенных продуктов.....	38
2.2. Обогащение продуктов комплексами, содержащими йод в органической форме.....	48
<i>Глава 3. Разработка технологий производства мясных и молочных продуктов.....</i>	<b>53</b>
3.1. Белковые комплексы в технологии производства рубленых полуфабрикатов.....	53
3.2. Разработка технологии производства и оценка функционально-технологических свойств колбас с нетрадиционными белково-углеводными комплексами....	57
3.2.1. Разработка рецептуры и технологии производства вареной колбасы.....	58
3.2.2. Технология производства колбасы сыровяленной, обогащенной органической формой селена.....	66

3.2.3. Технология производства вареной колбасы из мяса кролика, обогащенного органическим йодом.....	71
3.2.4. Разработка технологии производства полукопченых колбасных изделий из баранины с пониженным содержанием жира.....	78
3.2.5. Разработка новой технологии производства обогащенной вареной колбасы.....	83
3.3. Технология производства мясорастительных полуфабрикатов повышенной биологической ценности.....	86
3.3.1. Рубленые растительные полуфабрикаты.....	86
3.3.2. Разработка технологии производства цельномышечного копчено-вареного продукта.....	96
3.4. Совершенствование технологии производства полукопченых колбасных изделий, обогащенных биокорректорами.....	103
3.4.1. Разработка рецептуры полукопченых колбасных изделий с биокорректорами.....	105
3.4.2. Определение показателей качества полукопченых колбасных изделий.....	106
3.5. Технология производства изделий колбасных сыровяленых функциональной направленности.....	107
3.6. Совершенствование технологии производства молочных продуктов функциональной направленности.....	116
3.6.1. Японский чай матча в технологии производства йогуртов.....	116
3.6.2. Технология производства каймачного функционального продукта.....	125
3.6.3. Творожный продукт на основе козьего молока.....	131
Библиографический список.....	132