

систем не изучены. В ходе проведения экспериментальных исследований предусматривается выявить потенциальные возможности бросовых коллагеновых ресурсов мясной и рыбной промышленности в решении проблемы создания природных белковых дисперсий как биodeградируемых основ, клейдающих и пленкообразующих материалов [1, 2].

Известно [2], что в процессе рыбообработки на предприятиях пищевой промышленности и индустрии питания чешуя поступает в отходы, которые на сегодняшний день не перерабатываются, поэтому проблема переработка чешуи рыб для получения рыбного клея, в том числе плиточного, является актуальным и перспективным. В ходе экспериментальных исследований научно обосновано и практически доказано, что клей из чешуи прудовых рыб (толстолобик, крап) может выступать заменителем клея из плавающих пузырей осетровых и крупных частиковых и при этом обладает рядом преимуществ.

Разработка подходов, принципов и методов выделения функциональных полимеров, их молекулярно-массовая характеристика и детализированное и целенаправленное исследование свойств позволит создать новые биополимерные материалы и производства за счет полной утилизации отходов пищевых и перерабатывающих производств для получения безаллергенных строительных материалов в обеспечении экологически чистого жилья, при производстве биodeградируемых субстанций для получения биополимерных пленок пищевого и бытового назначения.

Список литературы

1. Антипова Л.В. Прудовые рыбы: биотехнологический потенциал и основы рационального использования ресурсов [Текст]: монография / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова, Л.П. Чудинова. Воронеж: ВГУИТ, 2012. 404 с.
2. Дворянинова О.П. Аквакультурные биоресурсы: научные основы и инновационные решения [Текст]: монография / О.П. Дворянинова, Л.В. Антипова. Воронеж. гос. ун-т. инж. технол. Воронеж: ВГУИТ, 2012. 420 с.

ОЦЕНКА СИНЕРЕЗИСА КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ

Гребенкина А.Г., Голубева Л.В., Долматова О.И.

*ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»
Воронеж, Россия, e-mail: Olgadolmatova@rambler.ru*

Полезность кисломолочных продуктов для организма человека неопределима [1-3].

Их можно потреблять практически всем возрастным группам. Однако качество продукта при этом всегда стоит на первом месте.

Синерезис молочных продуктов – это самопроизвольное отделение сыворотки из сгустка. Для каких то молочных продуктов он является необходимым (творог, сыр), а для других, например, кисломолочных напитков, может вызвать пороки консистенции.

Выделение сыворотки является следствием неудовлетворительного качества сырья, отклонений от нормального режима гомогенизации и пастеризации молока, при перекашивании продукта.

Не допускают к реализации кисломолочные продукты с отделенной сывороткой более 3 % в простокваше и 2 % – в кефире.

Степень синерезиса является одним из показателей реологических свойств кисломолочных продуктов, так как определяет прочность сгустка, а, следовательно, их потребительские свойства.

Проведена работа по оценке синерезиса кисломолочных продуктов: кефира, простокваши, йогурта питьевого.

Синерезис определяли по количеству сыворотки, выделившейся при фильтровании 100 мл разрушен-

ного сгустка через бумажный фильтр в течение времени при комнатной температуре.

В зависимости от наименования продукта связь сыворотки со сгустком была неодинакова.

По результатам исследований был выбран образец в качестве основы для создания кисломолочного напитка с наполнителем.

Список литературы

1. Пат. № 2386260 Способ получения кисломолочного напитка «Ацидофильный мед» / Голубева Л.В., Долматова О.И., Самойлова М.А., Долматова Ж.С.; Оpubл. 15.10.2008.
2. Пат. № 2386259. Способ получения кисломолочного напитка «Ацидофильный» / Голубева Л.В., Долматова О.И., Крысан О.Г., Долматова Ж.С.; Оpubл. 16.10.2008.
3. Голубева Л.В. Напиток растительно-молочный «Ацидофильный» [Текст] / Голубева Л.В., Долматова О.И., Крысан О.Г. // Молочная пром-сть, 2008. № 7. С. 72.

ИССЛЕДОВАНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ЖМЫХА АМАРАНТА

Гусакова М.В., Фомичева А.В., Попов Е.А., Ильина Н.М.

*ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Воронеж, Россия,
e-mail: gusakova.92@bk.ru*

Амарант – растение, происходящее из Южной Америки и являющееся перспективной высокопродуктивной продовольственной культурой для России.

Первичная промышленная переработка растения позволяет получить из этой культуры следующие продукты – амарантовое масло, муку и жмых.

Известно, применение жмыха амаранта в хлебоу- лочных и макаронных изделиях.

Жмых амаранта содержит 16,29% белка, 7,69% жира, витамины А, Е, С, группы В, богатый набор макро- и микроэлементов.

Учитывая химический состав жмыха амаранта, высокую биологическую ценность его компонентов, состав незаменимых аминокислот можно сделать вывод о перспективе его применения при производстве пищевых продуктов для придания им функциональной направленности.

Цель работы – исследование функционально-технологических свойств жмыха амаранта с целью использования его в технологии мясных продуктов.

Исследования показали, что жмых амаранта обладает высокой водосвязывающей способностью, способен образовывать стабильные эмульсии, устойчивые гели холодного и горячего затвердевания, что позволяет рекомендовать его для использования в рецептурах мясных продуктов с повышенным содержанием жировых компонентов. Полученные результаты свидетельствуют о целесообразности использования жмыха амаранта как нового пищевого источника белка ввиду его ценности с точки зрения соотношения и количества пищевых веществ, их свойств.

ПРОИЗВОДСТВО ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ И СПЕЦИАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ – ИННОВАЦИОННЫЙ ПУТЬ РАЗВИТИЯ.

Гучек А.А., Антипова Л.В.

*Воронежский государственный университет инженерных технологий, Воронеж, Россия,
e-mail: denimalex@mail.ru*

В связи с нарушением структуры питания населения России обеспечение продуктами питания социальных и профессиональных групп населения приобретает особый смысл. Повсеместное распространение заболеваний, связанное с недостатком качественных эссенциальных веществ пищи, а также недостаточное обеспечение продуктами питания людей, работающих в зонах риска и опасных, ставит задачу перед перерабатывающими отраслями АПК, разработки инновационных рецептур и технологий.