

понентов (мальтодекстрин, хитозан, стабилизаторы), повышенными функциональными свойствами.

Мальтодекстрин является безопасным пищевым компонентом, который одобрен для применения в сфере пищевой промышленности. Обладает рядом свойств, в том числе изменяет степень вязкости продукта, обладает эффектом сгущения и эмульгирования.

Основным источником хитозана является хитин. Хитозан обладает многими свойствами, которые дают возможность применять его в большом количестве отраслей.

Структурированный молочный продукт анализировали по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

По результатам исследований разработана рецептура молочного продукта.

Продукт имеет структурированную, желеобразную консистенцию, молочный вкус с привкусом наполнителя и является низкокалорийным.

Организовать производство структурированного молочного продукта возможно на существующем оборудовании в условиях предприятий молочной и пищевой промышленности.

Список литературы

1. Пат. № 2197832, RU, МПК А23С23/00. Способ производства десерта сливочного / Боева Н. Д., Садовая Т. Н., Герасимова О. В.; Заявл. 12.06.2000; Опубл. 10.02.2003.
2. Пат. № 2129795, RU, МПК А23С9/152. Молочный десерт / Шевченко А. Г., Дунченко Н.И., Токаев Э. С., Леонова Е. Н.; Заявл. 15.04.1998; Опубл. 10.05.1999.

ЦЕЛЕСООБРАЗНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАЛОЦЕННОГО СЫРЬЯ ВОДНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИОННЫХ КОРМОВ ДЛЯ РЫБ

Перешивкина Е.Ю., Дворянинова О.П., Соколов А.В.

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

Проведенные ранее исследования массовых характеристик вторичных продуктов и отходов, формирующихся при переработке прудовой рыбы, на примере толстолобика, пользующегося устойчивым потребительским спросом на рынке продовольственных товаров Черноземья, доказали целесообразность использования продуктов его разделки в технологии кормопроизводства [1], где достаточный объем занимают невостребованные внутренности, головы, плавники, кости, чешуя и др..

Поскольку белок является наиболее дорогой составляющей частью корма, целесообразно для выработки биологически полноценного корма для прудовых рыб в качестве основного белкового сырья использовать мясокостный остаток толстолобика, полученный после сепарирования на прессе механической обвалки УНИКОН – 400 (Антипова, Дворянинова, 2012). Собственные результаты исследований (химический состав, фракционный состав белков, микробиологические показатели) позволяют нам положительно оценить перспективу использования его и для рыбного кормопроизводства.

Учитывая, необходимость наличия в кормах для рыб требуемых питательных компонентов, перспективным является использование травяной муки в качестве источников углеводов и витаминов. Сырьем для ее получения может служить любая зеленая растительность. Например, в 1 кг травяной муки из люцерны содержится 119 г переваримого протеина, 10,6 г лизина, 200 мг каротина, 17,3 г кальция и других веществ. Переваримость органических веществ составляет в среднем 62 %, протеина – 64%, жира — 55%,

клетчатки — 57% и БЭВ — 66 % (Дворянинова, Коженикова, 2008).

На основании требований к питательной ценности кормов для прудовых рыб, а также системы компьютерного моделирования рецептурно-компонентных решений "Generic 2.0" была разработана и сбалансирована по аминокислотному и витаминно - минеральному составу рецептура рыбного корма «Частик». При этом функции желательности составили 0,83 и 0,73 соответственно, что соответствует оценке «хорошо».

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.

ПОЛУЧЕНИЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ НА ОСНОВЕ ВТОРИЧНОГО КОЛЛАГЕНСОДЕРЖАЩЕГО СЫРЬЯ УБОЯ ПТИЦЫ

Поданева Н.В., Полянских С.В.

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

С ростом поголовья птицы значительно возрастают и отходы ее переработки. Малоценные продукты отличаются разнообразием по химическому составу и структурно-механическим свойствам, требуют конкретизации подхода к способам обработки и в то же время комплексного решения задачи рационального использования.

В настоящее время на птицеперерабатывающих предприятиях создаются значительные резервы вторичного коллагенсодержащего сырья, которое используется в основном для производства пищевой или кормовой продукции. Перспективным направлением рационального использования малоценных продуктов переработки птицы является получение биополимеров – гиалуроновой кислоты (ГК) и хондроитинсульфата (ХС) и их применение в медицине и косметологии.

Общий химический и фракционный состав белков, гистоморфологическая оценка структуры вторичных коллагенсодержащих продуктов переработки птицы позволяет положительно оценить их потенциальные возможности.

Предложена усовершенствованная технология получения ГК из гребней птицы. Обоснованы и подобраны наиболее оптимальные условия обработки сырья, благоприятно влияющие на выход препарата и снижающие остаточную долю белка при использовании в технологии метода переосаждения.

Проведен сравнительный анализ существующих технологических решений и разработана технология хондроитинсульфат-белкового комплекса из коллагенсодержащего сырья переработки птицы, предлагаемого в качестве основы БАД, способствующей регенерации хряща и кожных покровов.

Полученные данные могут быть реализованы в условиях птицеперерабатывающего предприятия при условии обязательного соблюдения необходимых санитарных требований по сертификации производства.

РАЗНООБРАЗИЕ НА РЫНКЕ СУХИХ ЗАКВАСОК И ПОДКИСЛИТЕЛЕЙ: В ЧЕМ ОТЛИЧИЕ?

Проскурина М.А., Жаркова И.М.

*ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»
Воронеж, Россия, e-mail: marina.proskurina.94@mail.ru*

В последние годы наблюдается значительное расширение ассортимента подкислителей и заквасок, предназначенных для производства хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки в условиях хлебопекарных