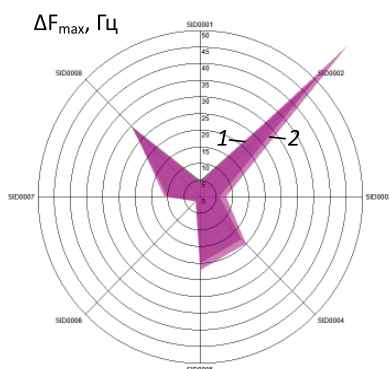


лоты, амины, спирты и другие кислородсодержащие компоненты) на 11-17% и увеличивается содержание нативных соединений кальмара на 8-20%.

Увеличение доли кальмара в смеси приводит к более резкому обогащению запаха смеси, чем сле-

дует из правила аддитивности. При любой массовой доли кальмара его присутствие приводит к существенному обогащению РФ готового продукта и снижает долю веществ, определяющих запах толстолобика.



Толстолобик(1)-Кальмар(2)

Таким образом, установлено, что сенсорные характеристики аромата кальмара подавляют выраженность «рыбного» запаха карповых, что в конечном итоге позволяет корректировать аромат готового продукта на основе комплексного использования прудовой рыбы и кальмара.

**Список литературы**

1. Гроховский В.А. Инновационные технологии переработки гидробιονтов арктического региона // Рыбное хозяйство. – М., 2010. – № 6. – С. 105–106.
2. Крайний А.А. Аквакультура нуждается в поддержке // Рыбное хозяйство. – М., 2011. – № 2. – С. 4-6.
3. Низковская, О.Ф. Создание нового формованного продукта из гидробιονтов функционального назначения / О.Ф. Низковская, В.А. Гроховский // Рыбное хозяйство. – М., 2009. – № 5. – С. 75–77.
4. Марковцев В.Г. Состояние и перспективы развития аквакультуры в мире // Известия ТИПРО – Центра, 2008. – Т. 152 – С. 288–289.

**ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КРОЛИЧЬЕГО ЖИРА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СПЕЦИАЛЬНЫХ ЖИРОВ**

Харланова М.В., Соколов А.В.

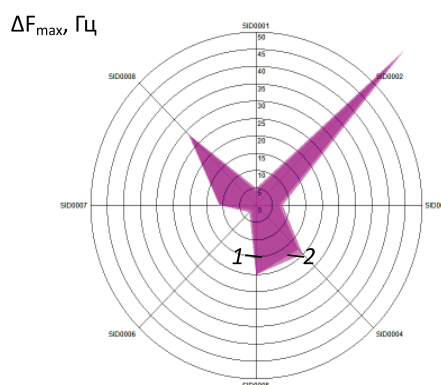
ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Воронеж, e-mail: sokol993@yandex.ru

Жиры играют важную роль в питании человека. Во многом жиры определяют пищевую ценность и вкусовые достоинства пищи. С пищей получаемые жиры и масла должны составлять 25-35% всех пищевых калорий.

Высококачественные специализированные жиры представляют собой жиры смешанного состава. Они предназначены для производства молочных продуктов, кондитерских изделий, хлебобулочных и др. изделий. Высокие функциональные, технологические характеристики, отсутствие холестерина и минимальное содержание трансизомеров жирных кислот обеспечивают функциональные свойства продукта и повышают его конкурентоспособность.

Цель работы состоит в разработке продуктов питания, содержащих специальные жиры со сбалансированным жирнокислотным составом.

Употребление продуктов содержащих специальные жиры снижает риск заболеваний диабетом на 40%, а сердечно – сосудистых заболеваний на 93%. Для этого необходимо использование в пищевой промышленности масел тропического происхождения – пальмовое, пальмоядровое, кокосовое, и также их фракции. Растительные жиры чрезвычайно полезны, поскольку



Толстолобик-Кальмар 60/40 (1) и 40/60 (2)

ку содержат много простых ненасыщенных и полиненасыщенных жирных кислот. С их помощью организм лучше усваивает такие витамины, как А, D, Е и К.

Анализ ассортимента специальных жиров в последнее время позволяет сделать вывод о том, что основной тенденцией на российском рынке по-прежнему является максимальное удешевление продукции. Доля дешевого пальмового масла в составе специальных жиров постоянно возрастает. Это приводит к увеличению в пищевых жирах уровня насыщенных жирных кислот. В связи с этим возникает необходимость балансировать жирнокислотный состав за счет введения в пищевые продукты компонентов, содержащих ненасыщенные жирные кислоты, например кроличий жир.

**ВЛИЯНИЕ ВЫСОКОЧАСТОТНЫХ ТОКОВ НА ПРОЦЕСС ПОСОЛА И СОЗРЕВАНИЯ ГОВЯДИНЫ**

Холтобина М.Л., Гребенщиков А.В.

ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Воронеж, e-mail: meatech@yandex.ru

Применение ультразвуковых колебаний позволяет улучшить качество и нежность мяса, а также ускорить процесс его обработки. Объясняется это тем, что под действием ультразвука происходит частичное механическое разрушение волокон мышечной и соединительной тканей и создаются благоприятные условия для действия ферментов мяса и ускорения химических процессов в тканях.

Диффузионные процессы посола в большинстве случаев являются самыми медленными стадиями приготовления конечного продукта. Проведенные исследования показали, что посол с помощью ультразвука интенсифицирует процесс в значительно большей степени, чем обычное механическое перемешивание или термический нагрев. Ультразвуковой посол позволяет получить нежные, равномерно окрашенные куски продукта без их предварительного внутримышечного шприцевания и соответственно получить конечные продукты без повреждения тканей.

Электрический ток малой силы не вызывает значительного образования тепла в ткани. Переменный характер тока не успевает вызвать значительных ионных сдвигов в тканевых мембранах в результате чего мышечные сокращения не возникают.