

УДК 637.5.039

Рецензенты:

зав. кафедрой «Технология и товароведение продуктов питания»
ФГБОУ ВО «Приокский государственный университет»,
д.т.н., доцент **Евдокимова О.В.;**
декан факультета пищевых технологий ФГБОУ ВПО «Орёл ГИЭТ»,
к.б.н., доцент **Большакова Л.С.**

Ковалева О.А., Киреева О.С., Соловьева Н.Н.

**Съедобные защитные покрытия в технологии сырокопчёных
продуктов:** монография / Ковалева О.А., Киреева О.С., Соловьева Н.Н. –
Орёл: Изд-во ФГБОУ ВО Орловский ГАУ, 2016. – 160 с. – ISBN 978-5-93382-
282-0.

В монографии впервые обобщены материалы по созданию съедобных защитных покрытий из концентрированного сока красной смородины и их использованию в технологии сырокопчёных продуктов из мяса птицы.

Монография предназначена для научных сотрудников, специалистов агропромышленного комплекса, преподавателей, бакалавров, магистров и аспирантов высших учебных заведений и научно-исследовательских институтов.

УДК 637.5.039

©Оформление «Издательство ФГБОУ ВО Орловский ГАУ», 2016
ISBN 978-5-93382-282-0 ©ФГБОУ ВО Орловский ГАУ, 2016

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
РАЗДЕЛ 1 СИТУАЦИЯ НА МЯСНОМ РЫНКЕ ПОСЛЕ ВВЕДЕНИЯ САНКЦИЙ	6
РАЗДЕЛ 2 ЗАЩИТНЫЕ ПОКРЫТИЯ И ИХ КОМПОНЕНТЫ	11
2.1 Ягодное сырье - источник консервирующих веществ	11
2.2 Барьерные технологии мясных продуктов	17
2.3 Защитные пищевые покрытия	24
2.4 Желатин и крахмал как компоненты пищевых покрытий	30
РАЗДЕЛ 3 ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ КОНЦЕНТРИРОВАННЫХ СОКОВ СМОРОДИНЫ	35
3.1 Химический состав концентрированных соков смородины	35
3.2 Содержание органических кислот в концентрированных соках смородины	38
РАЗДЕЛ 4 СОСТАВ СЪЕДОБНЫХ ЗАЩИТНЫХ ПОКРЫТИЙ НА ОСНОВЕ КОНЦЕНТРИРОВАННОГО СОКА СМОРОДИНЫ	40
4.1 Состав съедобных защитных покрытий	40
4.2 Консервирующие свойства съедобных защитных покрытий	52
4.2.1 pH составов пищевых покрытий	52
4.2.2 Бактериостатические свойства съедобных защитных покрытий	54
4.3 Микроструктура и толщина съедобных защитных покрытий	60
РАЗДЕЛ 5 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В СЪЕДОБНЫХ ЗАЩИТНЫХ ПОКРЫТИЯХ	64
5.1 Технология производства продуктов из мяса птицы в съедобном защитном покрытии	64
5.2 Пищевая и биологическая ценность продуктов из мяса птицы в съедобном защитном покрытии	66
5.3 Безопасность сырья и сырокопченых продуктов из мяса птицы в съедобных защитных покрытиях	73
5.4 Сроки годности продуктов из мяса птицы в съедобных защитных покрытиях	79
5.5 Органолептические показатели сырокопченых продуктов из мяса птицы в съедобных защитных покрытиях	87
РАЗДЕЛ 6 ИНВЕСТИЦИОННАЯ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОСТЬ ИССЛЕДОВАНИЙ	90

РАЗДЕЛ 7 АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ	
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА	101
КОНЦЕНТРИРОВАННЫХ СОКОВ	
7.1 Сравнительный анализ получаемых фракций при переработке плодово-ягодного сырья	102
7.2 Свойства и применение биогенной воды	115
7.3 Применение биогенной воды при посоле мясного сырья с целью улучшения его структурных характеристик	121
7.4 Наполнители зерновых продуктов быстрого приготовления	132
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	147
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	150