

16-11501

ДУБНЕТ

С.Ю. Дмитриенко, С.В. Колобов

**МИРОВАЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ПРОБЛЕМА:
ПОИСК АЛЬТЕРНАТИВНЫХ ИСТОЧНИКОВ
СЫРЬЯ (ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОДУКТОВ
ПЕРЕРАБОТКИ ГИДРОБИОНТОВ
В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ)**

Монография

16-11502



Москва, 2016

С.Ю. Дмитриенко, С.В. Колобов

**МИРОВАЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ПРОБЛЕМА:
ПОИСК АЛЬТЕРНАТИВНЫХ ИСТОЧНИКОВ
СЫРЬЯ (ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОДУКТОВ
ПЕРЕРАБОТКИ ГИДРОБИОНТОВ
В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ)**

Монография

2016

УДК 339.9
ББК 65.5
М64

Рецензенты:

Козырина Г.И.,

*доцент кафедры «Регулирование продовольственного рынка, пищевой, перерабатывающей промышленности и экспертиза товаров»
ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий
и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»,
кандидат технических наук, доцент*

Страхова С.А.,

*доцент кафедры «Товароведения, технологии сырья и продуктов животного
и растительного происхождения имени С.А. Каспарьянца»
ФГБОУ ВО «Московская государственная академия ветеринарной медицины
и биотехнологии имени К.И. Скрябина», кандидат технических наук, доцент*

Авторы:

Дмитриенко Сергей Юрьевич,

кандидат технических наук

Колобов Станислав Викторович,

кандидат технических наук, доцент

Дмитриенко С.Ю., Колобов С.В.

М64 **Мировая продовольственная проблема: поиск альтернативных источников сырья (использование продуктов переработки гидробактерий в производстве мясных изделий): монография. – Ярославль-Москва: Издательство «Канцлер», 2016. – 160 с.**

ISBN 978-5-91730-558-5

Рассмотрены теоретические и практические аспекты использования гидробактерий в производстве мясных изделий. Проанализированы факторы, формирующие потребительские свойства комбинированных мясных продуктов.

Разработаны рекомендации по использованию продуктов переработки гидробактерий в производстве мясных товаров.

Предложены рецептура и технология нового мясного продукта.

УДК 339.9
ББК 65.5

© Дмитриенко С.Ю., Колобов С.В., 2016

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
ГЛАВА 1. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРНЫХ ДАННЫХ	10
1.1. Проблемы питания населения	10
1.2. Классификация и характеристика биологически активных добавок, используемых для производства мясных продуктов	22
1.3. Использование гидробионтов в качестве сырья для получения биологически активных добавок	28
1.4. Заключение по обзору литературных данных. Задачи исследования	37
ГЛАВА 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКСПЕРИМЕНТА, ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ	40
2.1. Объекты исследований и схема проведения эксперимента	40
2.2. Методы исследований	42
ГЛАВА 3. РЕЗУЛЬТАТЫ МАРКЕТИНГОВЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ	55
3.1. Анализ ассортимента мясных рубленых полуфабрикатов	55
3.2. Изучение потребительских предпочтений	57
ГЛАВА 4. ВЛИЯНИЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОЙ ДОБАВКИ КАЛЬМАРИН НА КАЧЕСТВО МЯСНЫХ РУБЛЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ	65
4.1. Потребительские свойства БАД Кальмарин	65
4.2. Влияние количества Кальмарина на потребительские свойства мясных рубленых изделий	66

4.3. Влияние БАД Кальмарин на стабильность свойств модельных мясных рубленых изделий при хранении	79
ГЛАВА 5. ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА МЯСНЫХ РУБЛЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ВЫРАБОТАННЫХ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БАД КАЛЬМАРИН	95
5.1. Потребительские свойства мясных рубленых изделий, выработанных с использованием БАД Кальмарин	95
5.2. Комплексная товароведная оценка качества и сохраняемости котлет Поволжских	105
5.3. Заключение к экспериментальной части	110
ВЫВОДЫ	112
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	114
ПРИЛОЖЕНИЯ	151