

СУПРОВІДНА ІНФОРМАЦІЯ ДО ПУБЛІКАЦІЇ

Автори: Пешук Л.В (Пешук Л. В., Peshuk L.), Москалюк О. Є. (Москалюк О. Е., Moskalyuk O.), Штик І.І. (Штык И., Shtuk I.).

Назва документу

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ФОРМУВАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ПРОДУКТІВ З ОЛЕНИНИ.
СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ ФОРМИРОВАНИЯ ИННОВАЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ
ОЛЕНИНЫ. MODERN TENDENCIES OF FORMATION OF INNOVATIVE PRODUCTS OF
VENISON.

Ключові слова: хімічний склад оленини, шинки, варено-копчені продукти, термічна обробка. Химический состава оленины, ветчина, варено-копченые продукты, термическая обработка. The chemical composition of venison, ham, boiled-smoked products, thermal treatment.

Анотація (реферат)

Аналіз літературних джерел дав можливість зробити висновок про підвищену зацікавленість людей до оленини як нової сировини м'ясної галузі. Метою наших досліджень було провести порівняльний аналіз хімічного складу оленини з традиційними видами - яловичиною, кониною, бараниною, свининою, вивчити його харчову і біологічну цінність для подальшої розробки спеціальних продуктів із заданим хімічним складом.

Дослідивши хімічний склад шинок з оленини встановлено, що вони характеризуються більш високою харчовою цінністю в порівнянні з аналогічним продуктом з яловичини. Мікробіологічні показники варено-копчених продуктів з оленини відповідали вимогам безпечності СанПиН 2.3.2.1078-01. При термічній обробці продуктів з оленини спостерігається зменшення вологосв'язувальної здатності білків, із-за більш тонкої структури м'язових волокон оленини.

Анализ литературных источников позволил сделать вывод о повышенной заинтересованности людей к оленины как новой сырья мясной отрасли. Целью наших исследований было провести сравнительный анализ химического состава оленины с традиционными видами - говядиной, кониной, бараниной, свининой, изучить его пищевую и биологическую ценность для дальнейшей разработки специальных продуктов с заданным химическим составом.

Исследовав химический состав шинок из оленины установлено, что они характеризуются более высокой пищевой ценностью по сравнению с аналогичным продуктом из говядины. Микробиологические показатели варено-копченых продуктов из оленины отвечали требованиям безопасности СанПиН 2.3.2.1078-01. При термической обработке продуктов из оленины наблюдается уменьшение влагосвязывающей способности белков, из-за более тонкой структуры мышечных волокон оленины.

The analysis of literary sources allowed to make a conclusion about the increased interest of people to the venison as the new raw materials of the meat industry. The aim of our research was to conduct a comparative analysis of the chemical composition of venison with the traditional kinds of - beef, кониной, mutton, pork, to study its nutritional and biological value for the further development of special products with given chemical composition.

Having investigated the chemical composition of the Shinok of venison established that they are characterized by a high nutritional value compared with the same product from beef. Microbiological indicators of boiled-smoked products from venison meet the safety requirements of SanPiN 2.3.2.1078-01. For thermal processing of products of venison there is a reduction of влагосвязывающей ability of proteins, because of the more fine structure of muscle fibers venison.

Дата публікації документа та джерело: Програма і матеріали другої міжнародної науково-технічної конференції "Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей", 20 –21 березня 2013 р. – К.: НУХТ, 2013р. – 38 с.

Факультет Технології м'ясо-молочних та парфумерно-косметичних продуктів.
Кафедра Технології м'яса і м'ясних продуктів