

УДК 664.95

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СУШЕНОГО КОМБИНИРОВАННОГО ФАРША ДЛЯ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ

*А.А. Карнов, С.М. Доценко, И.В. Коржов, С.В. Савельев
Всероссийский НИИ сои, Дальневосточное ВВКУ*

In given article the technology of production of the dried combined force-meat developed by authors for food concentrates and its flow sheet is presented. The new way of protein coagulation in a soya protein basis is Here too considered by an ascorbic acid solution (5 %).

Проблеме дефицита белка и основных пищевых нутриентов в рационах питания людей посвящены работы **В.Б. Толстогузова, В.Г. Высоцкого, С.Б. Иванниченко, А.Б. Лисицына, А.В. Подобедова, В.М. Покровского, Р.М. Салаватулиной, В.А. Тутельяна, С.М. Доценко, И.А. Рогова, А.И. Жаринова, Л.В. Антиповой, Н.И. Дунченко, А.А. Кочетковой, О.Г. Чижиковой, Е.А. Бородина, М.Р. Angharad, М.С. Anon, М.Ф. Campbell, М. Friedman, D.T. Hopkins, L.A. Johanson** и многих других ученых.

Решению данной проблемы способствует мировое увеличение производства бобовых культур и, в частности сои, а также технологический и технический прогресс в вопросах переработки сои на масло и использованием обезжиренного, так называемого « белого лепестка», при производстве соевых изолятов, концентратов, текстуратов и муки.

Данный ассортимент соевых продуктов, имея определенную физическую форму и состав, высокие функционально-технологические свойства, в тоже время, при определенных условиях, не в полной мере обеспечивает гармоничного сочетания с мясным сырьем по реологическим, биохимическим, органолептическим свойствам и экономическим показателям, а также по оптимальному соотношению пищевых нутриентов в продуктах питания поликомпонентного состава.

Отсутствие комплексных и обобщающих исследований по проблеме создания продуктов питания комбинированного состава не позволяет получить математическую модель, характеризующую причинно-следственную связь между создаваемыми продуктами питания поликомпонентного состава с использованием сои и их усвояемостью организмом человека. Выявленные в результате анализа источников литературы противоречия между стремлением создать адекватные обмену веществ продукты питания поликомпонентного состава с одной стороны, и уровнем знаний о закономерностях процессов модификации полножирного соевого сырья; получения бинарных композиций на основе животного и модифицированного соевого сырья, а также производства сушеных мясорастительных фаршей порождает проблемную ситуацию.

Семена сои замачиваются в воде и выдерживаются в ней в течение 24 часов. Затем семена сои измельчаются в присутствии воды, в результате чего в воду экстрагируются соевые водорастворимые фракции белка. От полученной

соевой белковой основы отделяется нерастворимая фракция семян, т.н. – окара.

Соевая белковая основа направляется на пастеризацию, а затем на термомокислотную коагуляцию белка.

Коагуляция белка осуществляется 5% раствором аскорбиновой кислоты. После коагуляции белка и получения белкового сгустка, от него отделяются сыворотка, на основе которой готовятся витаминно-минеральные напитки.

Затем сгусток прессуется с целью удаления излишней влаги. Предварительно подготовленное субпродуктовое сырье смешивается с полученным сгустком, а приготовленная смесь компонентов формуется до диаметра гранул 1,0-2,0 мм.

Полученные гранулы подвергаются сушке и используются в пищевых концентратах первых и вторых обеденных блюд.

УДК 664.95

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ФАРШИРОВАННЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И МЯСНЫХ ХЛЕБОВ КРОВЯНЫХ НА ОСНОВЕ КОМБИНИРОВАННЫХ ФАРШЕЙ

А.А. Карнов, С.М. Доценко, С.В. Савельев
Всероссийский НИИ сои, Дальневосточное ВВКУ

In this article authors present a technology of production of stuffed culinary products and meat loafs blood on the basis of the combined forcemeats. The flow sheet of manufacture of stuffed culinary products and meat loafs blood on the basis of the combined forcemeats is Here too shown.

В основных направлениях государственной политики в области здорового питания особое внимание уделено биотехнологии качественно новых, сбалансированных по пищевой и биологической ценности продуктов, способных обеспечивать потребности различных групп населения в пищевых веществах и энергии, в том числе на основе ресурсосбережения.

Получение высококачественных и недорогих продуктов питания затрудняется из-за дефицита полноценного мясного, рыбного, молочного и др. пищевого сырья, а также их постоянно растущей стоимости. Поэтому в пищевой биотехнологии развивается новое научное направление по пищевой комбинаторике сырья растительного и животного происхождения, что обеспечивает потенциальную возможность обогащения получаемых продуктов незаменимыми веществами, а также позволяет регулировать их состав, создавать системы сбалансированного состава с заданной пищевой и биологической ценностью.

Для решения данного вопроса авторами разработана технология производства фаршированных кулинарных изделий и мясных хлебов кровяных на основе комбинированного фарша.

В качестве основного животного сырья для фаршированных кулинарных изделий (рулетов, блинчиков, кулебяк и т.д.) нами выбраны субпродукты I и II