

УДК 637.5

ВЛИЯНИЕ ВИДА КОЛБАСНЫХ ОБОЛОЧЕК НА КАЧЕСТВО И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПОЛУКОПЧЕННЫХ КОЛБАС

*Белоусов М.Ю., студент 3 курса биотехнологического факультета
Научный руководитель - Губанова Н.В., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»*

Ключевые слова: мясная промышленность, качество, колбасные изделия, колбасные оболочки, оболочка «Амисмок»

Работа посвящена влиянию различного вида колбасных оболочек на качество колбасных изделий. Установлено, что применение оболочки «Амисмок» в технологии производства полукопченых колбас положительно влияет на качество и сроки хранения готового продукта.

Введение. Надежное обеспечение населения страны продуктами питания - одна из главных задач, решение которой связано с формированием полноценного рынка продовольствия [2, 3, 4, 6].

Колбасы легко подвергаются микробальной порче, особенно в весенне-летний период. Поэтому поиск технически несложного, недорогого и, вместе с тем, эффективного способа предотвращения микробальной порчи и увеличения сроков хранения скоропортящихся мясных продуктов остается актуальным. Одним из способов повышения сроков хранения колбас является использование новых видов оболочек [1, 7].

Материалы и методы исследований. Цель работы заключается в замене натуральной оболочки на однослойную пластиковую оболочку «Амисмок» при производстве полукопченой колбасы «Муромская» в условиях ЧП «Мясопродукты «От Танюши».

АМИСМОК - однослойная пластиковая оболочка, проницаемая для копильного дыма, предназначена для производства различных видов полукопченных, варено-копченных колбас. Главной особенностью оболочки «Амисмок» является совмещение в себе преимуществ проницаемых и барьерных оболочек, исключая их недостатки [7].

Технологический процесс производства колбасных изделий осуществляли в соответствии с нормативной документацией.

Органолептическая оценка показала, что внешний вид, консистенция, вид на разрезе, вкус и запах остаются неизменными, а срок хранения полукопченой колбасы увеличивается с 15 суток при использовании натуральной оболочки (черева говяжьей) до 45 суток - при использовании оболочки типа «Амисмок».

Расчет экономической эффективности производства колбас по опытной рецептуре по сравнению с контрольным показал увеличение прибыли при реализации на 12,37 тыс. руб. (за счёт снижения потерь в весе во время производства и хранения) относительно стандартной рецептуры производства.

Полученные результаты позволяют сделать вывод, что оболочка не подвергается микробиологической порче, так как материалы, из которых изготавливается оболочка «Амисмок», инертны к воздействию бактерий и плесневых грибов.

Себестоимость производства 1 кг полукопченной колбасы «Муромская» по опытной рецептуре с использованием оболочки «Амисмок» с экономической точки зрения более выгодно. Уровень рентабельности увеличился на 2,74 % и увеличился срок хранения полукопченных колбас до 45 суток.

Библиографический список

1. Буйлина, К.С. Совершенствование технологии производства ветчины / К.С. Буйлина, Н.В. Губанова // В мире научных открытий: сборник всероссийской научно-практической конференции. – Ульяновск: УГСХА им. П.А. Столыпина, 2012. – С. 95-99.
2. Губанова, Нина Валентиновна Эффективность выращивания ремонтных свинок при введении в их рацион алюмосиликатной добавки: автореф. дис. ... канд. сельскохозяйственных наук: 06.02.02./ Н.В. Губанова. - Ульяновск, 2007. - 23с.
3. Губанова, Н.В. Продуктивное действие рационов и морфобиохимический состав крови ремонтных свинок при использовании алюмосиликатной добавки / Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2012. - № 2. – С.81-84.
4. Губанова, Н.В. Алюмосиликатная минеральная добавка в кормлении поросят /Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов, Т.Б. Солозобова // Молодежь и наука XXI века: сборник Международной научно-практической конференции.– Ульяновск: УГСХА, 2006. – Часть2. - С. 408-410.
5. Губанова, Н.В. Содержание тяжелых металлов в мясе молодняка свиней при использовании в рационе алюмосиликатной добавки / Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2014.- № 1. - С. 118.
6. Губанова, Н.В. Продуктивное действие рационов и морфобиохимический состав крови ремонтных свинок при использовании алюмосиликатной добавки / Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2012. - №2. – С.81-84.
7. Манжесов, В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции / В.И. Манжесов. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 536 с.

INFLUENCE OF A KIND OF SAUSAGE CASINGS QUALITY AND SHELF SMOKED SAUSAGES

Belousov M.Y.

Key words: *Meat production, quality, sausages, sausage casings, shell «AMISMOK»*

Summary: The work is devoted to the influence of various kinds of sausage casings for quality sausages. It was found that the use of shell "AMISMOK" in the production technology of smoked sausage has a positive effect on the quality and shelf life of the finished product.

УДК 636.52.084

МОРФОМЕТРИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ЯИЦ ПЛЕМЕННЫХ КУР-НЕСУШЕК ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ β - КАРОТИНОСОДЕРЖАЩЕГО ПРЕПАРАТА

*Волчков А.А., студент 5 курса биотехнологического факультета
Научные руководители – Ерисанова О.Е., кандидат биологических наук, профессор
Гуляева Л.Ю., кандидат сельскохозяйственных наук
ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»*

Ключевые слова: *каротин, куры-несушки, белок, желток, скорлупа*

В статье экспериментально обосновано целесообразность применения в кормлении племенных кур-несушек β – каротиносодержащего препарата, что позволяет улучшить морфометрические показатели качества яиц.

Сформировавшееся яйцо состоит из желтка, белка, скорлупы, соотношение которых зависит от многих факторов, в их числе - потребность птицы в веществах, обладающих высокой биологической активностью – витаминах, макро-, микроэлементах, ферментах и многих других. В этом плане большое значение в кормлении птицы имеет β -фракция каротина, из одной молекулы которой в живом организме образуется две молекулы витамина А (ретинол). Однако биологическая активность и реактивные способности β -каротина гораз-