

*И.В. Тарасова, аспирантка
М.Б. Ребезов, д-р с.-х. наук, профессор
Южно-Уральский государственный университет
(Челябинск, Россия)*

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ОСНОВЕ БИОМОДИФИЦИРОВАННОГО КОЛЛАГЕНСОДЕРЖАЩЕГО СЫРЬЯ

При любом уровне экономического развития мясной отрасли колбасные изделия пользуются высоким потребительским спросом, особенно вареные колбасы. Данные изделия всегда производят в значительном количестве, как правило, среднего и низкого ценового сегмента. В этой связи сохраняется необходимость в разработке новых рецептов, позволяющих вырабатывать продукт из более дешевого сырья, но при этом получать качественный продукт с высокими органолептическими и функциональными показателями.

Несмотря на достаточно обширный теоретический и экспериментальный материал, накопленный в настоящее время исследователями, существует большой потенциал расширения ассортимента изделий за счет коллагенсодержащих субпродуктов. Использование субпродуктов II категории и малоценных отходов мясоперерабатывающих предприятий ведет не только к расширению ассортимента продукции мясной отрасли и улучшению экологического состояния прилежащих к мясоперерабатывающим предприятиям зон, но и к значительно более полному использованию всех видов сырья, сокращению количества отходов производства, а значит, и повышению рентабельности колбасного производства.

Анализ применения субпродуктов II категории, направленных на промышленную переработку, показывает, что их преимущественно используют в колбасном производстве (96,2 %), при этом только 21,5 % идет на выработку вареных и полукопченых колбас, что составляет примерно 6,6 % всего объема производства субпродуктов II категории.

На настоящий момент для достижения оптимально возможных свойств данного сырья разработаны различные методы его биомодификации. Применение различных видов микроорганизмов способствует глубокой переработке основного и вторичного сырья, реализации технологических режимов в естественных диапазонах температур, рН и давления среды с минимальными затратами материальных и энергоресурсов. Целенаправленное использование микроорганизмов способствует получению готового продукта стабильного качества. Технологическое действие микроорганизмов связано с образованием специфических биологически активных компонентов: органических кислот, ферментов, витаминов и других веществ, способствующих улучшению санитарно-микробиологических, органолептических показателей готового продукта, а также позволяет интенсифицировать производственный процесс.

В качестве объектов исследования нами были выбраны субпродукты II категории (рубец, губы, легкие, уши); биомодифицированные заквасками бактерий субпродукты II категории, белково-коллагеновые эмульсии на основе биомодифицированного сырья; колбасные изделия с введением белково-коллагеновых эмульсий. В качестве контролируемых параметров были выбраны органолептические (внешний вид, цвет, запах, консистенция) и функционально-технологические свойства как наиболее важные в процессе производства вареных колбасных изделий (влагосвязывающая способность, эмульгирующая способность и стабильность эмульсии). Кроме того, было изучено влияние температурно-временных параметров обработки сырья на данные показатели, а также микроструктуру сырья.

Полученные результаты исследования свойств биомодифицированного коллагенсодержащего сырья свидетельствуют о целесообразности применения бактериальной обработки для улучшения органолептических, функционально-технологических показателей, а также пищевой и биологической ценности данного сырья.

*Е.А. Шеремет, канд. техн. наук, доцент
Л.Н. Шеваринова, канд. техн. наук, доцент
Н.Р. Галстян, студентка
ВГТУ (Витебск)*

НОРМАТИВНАЯ БАЗА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА СПЕЦИАЛЬНОЙ ОБУВИ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ МЕХАНИЧЕСКИХ ВОЗДЕЙСТВИЙ

Специальная обувь является средством индивидуальной защиты ног человека от опасных факторов на производстве, которые согласно Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 019/2011 «О безопасности средств индивидуальной защиты» классифицируются в зависимости от вида воздействий, среди которых вибрация, удары, проколы и порезы, а также скольжение.

Средства индивидуальной защиты должны обладать свойствами, обеспечивающими при их применении по назначению либо полное отсутствие воздействия опасных факторов на пользователей, либо уровень воздействия этих факторов, не превышающий установленных в ТНПА нормативов.

В настоящее время технические требования к специальной обуви, предназначенной для защиты от механических воздействий, зафиксированы в ТР ТС 019/2011, ГОСТ 28507-99, ГОСТ 12.4.033-95 и других и устанавливают требования к применяемым материалам, конструкции, нормативам показателей и методам их контроля.

Обувь в зависимости от защитных свойств должна изготавливаться с проколзащитной прокладкой, износоустойчивыми подошвами, защитными носками и щитками и другими защитными элементами.