

*Материалы IV Общероссийской научной конференции
«Современные проблемы науки и образования», Москва, 17-19 февраля 2009 г.
Аннотации изданий, представленных на Всероссийской выставке*

Химические науки

ХИМИЯ ПИЩИ. ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КАЧЕСТВА МЯСОПРОДУКТОВ

Рогов И.А., Жаринов А.И., Воякин М.П.

Московский государственный университет прикладной биотехнологии

Важной особенностью учебного пособия является изучение принципиальных положений концепций сбалансированного, адекватного и функционального питания, причем их рассмотрение осуществляется не только с медико-биологических, но и с технологических позиций: предлагаются расчетно-аналитические методы оптимизации выбора видов и соотношений ингредиентов в рецептурах пищевых продуктов, методология оценки функциональных свойств основных структурообразователей, приводятся рекомендации по выбору пищевых добавок, добавок к пище, белоксодержащих препаратов и т.д.

Целью данного учебного пособия является расширение представлений студентов и специалистов о таких принципиально важных понятиях как качество, пищевая и биологическая ценность мясопродуктов, о теоретических основах питания, о медико-биологической значимости и функциях основных компонентов пищи, и в первую очередь входящих в состав мясного сырья.

При этом рассмотрение данных вопросов осуществляется исходя из того положения, что мясное сырье представляет собой многокомпонентную, многофункциональную и биологически-активную систему. Согласно сложившимся представлениям, многокомпонентность мяса определяется не только наличием в нем более 200 веществ и соединений (основные макро- и микронутриенты, содержание которых варьирует в зависимости от видового состава животных, условий откорма, пола и т.д.), но и различиями в макроструктуре сырья (мышечная, жировая, соединительная, костная ткань, кровь, паренхима и т.п.).

Сущность многофункциональности заключается в том, что большая часть нутриентов не только определенным образом влияет на уровень пищевой и биологической ценности, но и одновременно, в силу особенностей функционально-технологических свойств, участвует (в первую очередь - белки) в процессах структурообразования, т.е. обеспечивает формирование требуемых органолептических, структурно-механических и других свойств в процессе технологической обработки.

Данное учебное пособие имеет ряд существенных отличий от аналогичных и наиболее распространенных отечественных и зарубежных изданий, так как излагаемый материал увязывается со специфическими особенностями состава и свойств мясного сырья и адаптирован к конкретными операциям и технологическим процессам производства мясопродуктов.