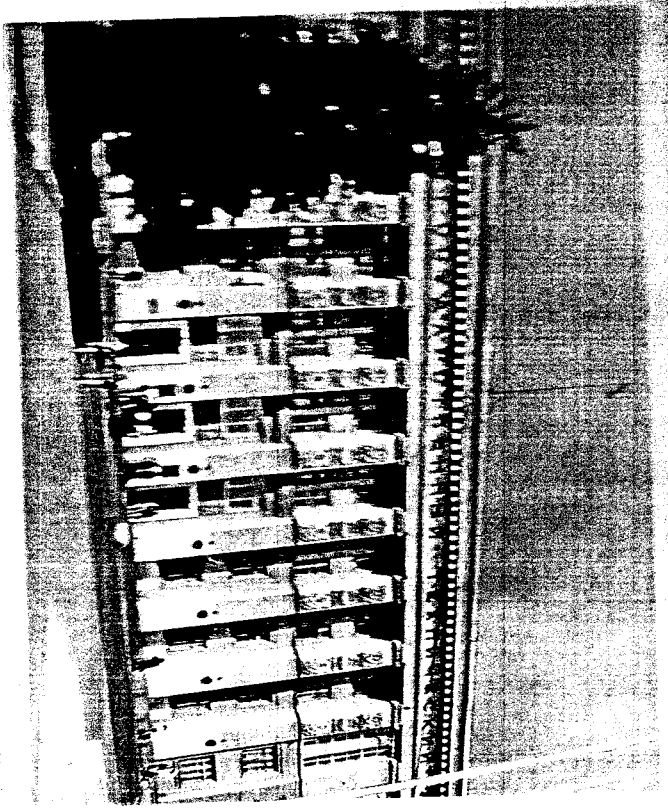


КАЧЕСТВО

ПРОДУКЦИИ, ТЕХНОЛОГИИ И ОБРАЗОВАНИЯ

Сборник материалов

X Международной научно-практической конференции



Журнал «Качество продукции, технологий и образования» является официальным изданием Высшего профессионального образования

Материалы конференции изданы в издательстве Юридического университета им. Г.И. Носова

2015

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ, ТЕХНОЛОГИИ И ОБРАЗОВАНИЯ

Материалы X Международной научно-практической конференции

СОДЕРЖАНИЕ

СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Левашкина Е. С.
РОЛЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ОБЕСПЕЧЕНИИ КАЧЕСТВА
ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ 5
- Шапошникова Я.О., Вайскрובה Е.С.
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ В
РАМКАХ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА 8
- Рязанова К.С., Елисеева М.В., Гаврилова Е.В.
ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНЫХ КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК
ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПАШТЕТОВ 14
- Дранкова Н.А.
УПРАВЛЕНИЕ РИСКАМИ НА ПРЕДПРИЯТИИ 19
- Лобач В.Н.
ФОРМИРОВАНИЕ ДЕРЕВА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
ЩЕЧЕБЬЯ САХАРНОГО 24
- Крючко С.А.
УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ 29
- Слушников А.П., Зинина О.В.
ПРИМЕНЕНИЕ ОФД-ТЕХНОЛОГИИ РАЗВЕРТЫВАНИЯ ФУНКЦИЙ
КАЧЕСТВА 32

ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

- Зяблинская М.А.
ПОВЫШЕНИЕ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ МЯСА ПТИЦЫ
ЧЕРЕЗ ОПТИМИЗАЦИЮ РАЦИОНА КОРМЛЕНИЯ 35
- Давычук Д.К., Вершинина А.Г.
ПУТИ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА РЫБНЫХ ПРЕСЕРВОВ 37
- Белевская И.В., Латыпова С. Ш.
ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ БАД ДЛЯ КОРРЕКЦИИ ПИТАНИЯ
НАСЕЛЕНИЯ 40
- Нурыйхан Г.Д., Асчина Г.А.
ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО СОКОСЕДАРЖАЩИХ НАПИТКОВ
НА ОСНОВЕ ТЫЛКВЫ 42
- Цаймулина А.В., Барышникова Н. И.
ИССЛЕДОВАНИЕ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА
РАЗРАБОТАННЫХ ВУЛОННЫХ ИЗДЕЛИЙ СО СТЕВИБОЗИДОМ 47
- Домлатова И.А., Латыпова С. Ш.
ИНВЕСТИЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И
ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ В РЕСТОРАНЕ 50
- Касымов С.К., Бауыржанова А.З., Мурабаев А.М.
ТЕХНОЛОГИЯ ФОРТИФИКАЦИИ МУКИ 53
- Белевская И.В., Латыпова М.Д.
ИНДУСТРИЯ УСИЛИТЕЛЕЙ ВКУСА И АРОМАТА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ:
СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ 56
- Семёнова О.Л., Вохмин В.С.
ОБЪЕКТИВНЫЕ РАЦИОНАЛЬНЫЕ КОНСТРУКТИВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ ПРИ 59

Редакционная коллегия:

кандидат биологических наук, доцент Н.И. Барышникова (отв. редактор),
кандидат сельскохозяйственных наук, доцент О.В. Зинина

Ответственный секретарь Е.С. Вайскрובה

Качество продукции, технологий и образования:

X Международной научно-практической конференции – Материалы
Изд-во гос. техн. ун-та им. Г.И. Носова, 2015. – 115 с.
ISBN 978-5-9967-0664-8

Материалы сборника посвящены вопросам, связанным с проблемами управления
качеством, совершенствования пищевых технологий и применения инновационных
методов в обрабатываемом процессе

ISBN 978-5-9967-0664-8

© Материалы государственного
технического университета
им. Г.И. Носова, 2015

Корм должен обогатить дополнительным количеством обменной энергии, протеина и аминокислот, жирных кислот, минералов и витаминов. Для создания сбалансированного рациона в кормах должно быть достаточное количество различных кормовых добавок. В качестве биологически активных веществ используют витаминны, микроэлементы, аминокислоты, полипептиды, ферменты.

Для стимулирования кормов по принципу применения мясо-костную муку, сухое обезжиренное молоко или гидролизку. В качестве источников растительного белка используют соевый или подсолнечный прот, горох [1].

Аминокислота – это минералы для построения белковых соединений тканей, мышечной массы, перьев, кожи и пера. Сельскохозяйственная птица особенно чувствительна к уровню аминокислот в корме. Скармливание птице корма с оптимальным соотношением аминокислот оказывает прямое влияние на аминокислотный состав мяса птицы. Поэтому необходимо ориентироваться на содержание в корме аминокислот близкое к аминокислотному составу мяса птицы.

Также высокое содержание усвояемых аминокислот в корме демонстрирует увеличение выхода мяса при убойе. Это особенно важно при производстве перепонной рывески и мяса без кости. Для коррекции аминокислотного состава и корма добавляют синтетические препараты аминокислот, например лизина, метионина.

Однако не всегда оптимальное содержание аминокислот в корме приводит к удовлетворению потребности птицы в аминокислотах. Способность выделять питательные вещества корма в биосинтетические процессы организма во многом зависит от состояния здоровья желудочно-кишечного тракта птицы. Увеличить поступление в организм птицы аминокислот возможно использованием пробиотических препаратов, которые ферментируя протеины корма, увеличивают долю доступных для усвоения аминокислот. При этом увеличивается содержание сухого вещества, жира, золь и соответственно снижается массовая доля воды.

Жиры являются источником энергии, обеспечивают накопление в организме жирорастворимых витаминов, входят в состав биохимических органических соединений и являются основой поставщиком незаменимых жирных кислот, в частности линолевой и линоленовой, которые не синтезируются в организме. Использование добавок растительных и животных жиров оказывает прямое влияние на жирнокислотный состав мяса птицы. Наиболее оптимальным способом обогащения корма жирными компонентами является использование смеси растительных масел и животных жиров. Учеными поставлено веление поиски новых источников жиров, сбалансированных жирнокислотным составом. В частности, проводятся исследования по использованию в рационе птицы

рапсового, рыжикового, льняного, сурепного, соевого, подсолнечного масел.

Также важным компонентом рациона птицы являются минеральные вещества. К ним относят: кальций, фосфор, калий, натрий, хлор. Для оптимизации уровня минеральных веществ в кормлении используют поливитаминные добавки, мел, обезжиренные фосфаты, поваренную соль.

В качестве источника калия корм дополнительно обогащают рыбной или люцерновой мукой, свежловинной мясолой. Также проведены исследования по применению различных доз йода и селена в рационах птицы с целью получения мяса, обогащенного этими элементами [2].

Витамины – это компоненты, которые необходимы для всех метаболических функций организма. При использовании препаратов витаминов важно учитывать взаимное влияние компонентов корма, поскольку есть данные о негативном воздействии витаминов на активность минеральных веществ.

Таким образом, химический состав мяса птицы находится в прямой зависимости от рациона кормления. Изменение химического состава рациона влияет на содержание в мясе аминокислот, в частности незаменимой – триптофана и заменимой – оксипролина, соотношение которых определяет биологическую ценность мяса. Скармливание сбалансированного корма увеличивает содержание в мясе сухих веществ, протеина, жира, золь, а следовательно повышает пищевую ценность мяса.

- Библиографический список
1. Овчинников, А.А., Тухватов, И.А. Полноценное кормление сельскохозяйственной птицы и пути повышения продуктивности. Учебное пособие. Троицк: ФГБОУ ВПО УГАВМ, 2013. С. 44.
 2. Пономаренко, Ю.А. Влияние различных доз йода и селена на эффективность выращивания пиллэт-бройлеров [Текст] / Ю.А. Пономаренко // Птица и птицеводство - 2014. - №2. - С. 48.

УДК [339.3:664.95]

ПУТИ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА РЫБНЫХ ПРЕСЕРВОВ

Давидчук Д.К., Вершинина А.Г.

Владивостокский государственный университет экономики и сервиса,
РФ, г. Владивосток

В статье приведен обзор информации по ассортименту соусов и заправок, используемых при производстве пресервов в Приморском крае. Разработаны пресервы с использованием растительной добавки, позволяющей исключить из рецептуры консерванты и расширить ассортимент рыбных пресервов.

Ключевые слова: рыбные консервы, заливки, соусы, консерванты, микробиология, безопасность, качество.

Продукты из рыбы и нерыбного животного сырья являются источником ряда необходимых человеку основных пищевых веществ: полноценного белка, липидов, углеводов, витаминов, в частности витаминов группы В, жирных кислот и минеральных элементов.

На современном этапе наблюдается заметный рост производства рыбной продукции, особенно консервов, ассортимент которых достаточно разнообразен.

На территории России производство консервов размещено неравномерно. Примерно треть всех предприятий (30%) сконцентрирована в Центральной федеральной округе. На их долю приходится большая часть производства – 43% от общего объема. В Северо-Западном округе размещено около 25% всех производителей (37 компаний), что составляет 22% от всего производства в целом [1].

Рыбные консервы – это продукт, прошедший соответствующую стадию обработки солью с добавлением пряностей, выдержанный до созревания в процессе дальнейшего хранения. При производстве консервов используют свежую, охлажденную или замороженную рыбу, обладающую способностью созреть в посоле.

По данным аналитического центра информационного агентства по рыболовству при производстве консервов рыбоперерабатывающие предприятия применяют порядка 20 видов рыб, традиционно используемых для производства этого вида продукции: сельдь, сардины, сакака, сардинелла, мойва, килька, путасу, и др. Самым популярным и массовым видом рыбы, являющимся для 95% предприятий основным сырьем, является сельдь. Основную долю в структуре общего объема отечественного производства рыбных консервов занимают консервы рыбные из разделанной рыбы в различных заливках (73%), консервы рыбные праного посола (17,5%), консервы рыбные специального посола (7,5%) [2]. На Дальнем Востоке около 90% общего годового улова приходится на минтай, лосось, сельдь, камбалу, сайру, треску, навагу и наугус. Наиболее важное промышленное значение имеют минтай, лосось, сельдь тихоокеанская и атлантическая.

Ассортимент рыбных консервов, производимых в Приморском крае, достаточно разнообразен и способен в полной мере удовлетворить потребительский спрос.

Консервы производят из разделанной, в виде тушки, филе и филе кусочков, и не разделанной сельди. Консервы из не разделанной сельди выпускают праного и специального посола, консервы из разделанной сельди и разделанных кусочков и филе.

Консервы из разделанной сельди готовят в различных соусах и заливках: в томатном, лимонном, винном, сливовом, в соусе, но фрукто-

ягодных заливках (яблочная, лимонная, клюквенная, брусничная, абрикосовая, красная и черная-смородиновая, виноградная, кизилловая, сливовая); в свекольном, морковном, чесночном, томатном соусах, с добавлением хрена, икры и молока сельди; в майонезе, масле; с добавлением гарниров, в состав которых входят различные овощи, фрукты, ягоды [4].

В качестве основного консерванта, при производстве рыбных консервов, традиционно применяют бензойнокислый натрий (Е211).

Консерванты на основе бензойной кислоты оказывают сильное угнетающее действие на дрожжи и плесневелые грибы, включая афлитокинообразующие, некоторые бактерии (монокислые, ужеенокислые и ВГКП), подавляют в микробных клетках активность ферментов, расщепляющих жиры и крахмал. Добавка Е211 разрешена для использования в пищевых продуктах в России. Производится исследование по разработке новых видов рыбных консервов, ранее нами были разработаны консервы с использованием препаратов из дикоросов, что показало, как широко можно использовать дикоросы в пищевой промышленности в качестве источника натурального консерванта [3].

Нами была разработана заливка с добавлением ягод барбариса, которая, благодаря своим свойствам, позволила исключить из рецептуры консервант бензойнокислый натрий. При проведении исследований, нами установлено, что все показатели, характеризующие качество и безопасность продукта, находятся в пределах нормы.

Библиографический список

- 1 Борж Д.А. Применение созрелостей в производстве рыбных консервов // Д.А. Борж, М.В. Новикова, Т.В. Родина // Рыбпром: технология и оборудование для переработки водных биоресурсов. – 2010. – № 2. – С. 92-96.
- 2 Бочарова-Лескина А.Д. Прогнозирование срока годности рыбных консервов на основании факторного эксперимента // А.Д. Бочарова-Лескина, Е.Е. Иванова, О.В. Косенко // Полиэкономический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. – 2013. – № 94. – С. 300-311.
- 3 Вершинина А.Г. Возможность использования биологически активных веществ при разработке рыбных консервов // А.Г. Вершинина, Е.В. Масленникова, Е.С. Смирнова // Известия Дальневосточного федерального университета. Экономика и управление. – 2013. – № 4. – С. 98-104.
- 4 ГОСТ 15-380-94 Консервы из кусочков рыбы в различных соусах и заливках