*Программы Фундаментальных научных исследований государственных академий наук
на 2013-2020 годы (тема № 0529-2019-0065).*

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
2. ГОСТ Р 51293-99. Идентификация продукции. Общие положения. [Текст]. – Введ. 2000-01-01. – М.: Стандартиформ, 2018. – 8 с.
3. ГОСТ Р 54060-2010. Продукты пищевые функциональные. Идентификация. Общие положения. [Текст]. – Введ. 2012-01-01. – М.: Стандартиформ, 2019. – 12 с.
4. Логвинчук, Т. М., Добровольский, В. Ф., Формирование перечня показателей для оценки и контроля качества и безопасности функциональных напитков на основе растворимого цикория // Тенденции развития науки и образования». – 2020. №62. Часть 5. – С.14-19. DOI: 10.18411/lj-06-2020-91. IDSP: ljjournal-06-2020-91.
5. Логвинчук, Т. М., Добровольский, В. Ф., Кошечкина, А. С., Рылина, Е. В., Экспериментальное подтверждение отличительного признака функционального напитка «Цикорий растворимый, обогащенный флавоноидами» // Тенденции развития науки и образования». – 2020. №67. Часть 2. – С.73-77. DOI: 10.18411/lj-11-2020-61. IDSP: ljjournal-11-2020-61.
6. Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище: [Текст] : Р 4.1.1672-03, утв. 30.06.2003 : ввод в действие с 30.06.2003. – М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России. – 2004. – 240 с.
7. HPLC analysis of oleuropein in *Olea europaea* L. ALTINYAY, M.L. ALTUN. J. Fac. Pharm., Ankara 35 (1) 1 - 11, 2006.

Матвеев Н.А.

Приготовление тушенки из Жеребятины

*МБОУ г.Якутска «Хатасская СОШ имени П.Н и Н.Е Самсоновых»
(Россия, Якутск)*

doi: 10.18411/lj-12-2020-102

idsp: ljjournal-12-2020-102

Аннотация

Нашей республике остро стоит задача о сохранении национального продукта «Жеребятины» т.к. мясо этого вида животного имеет очень короткий срок хранения. В весеннее время, когда температура воздуха достигает -20С мясо начинает окисляться. Окисляется из-за содержания в жировой прослойке в нем Омега 3 и 5. При окислении теряются вкусовые качества, и внешний вид покрывается белой пленкой. Поэтому наша тема является очень актуальным на сегодняшний день.

Сохранить мясо «Жеребятины» путем консервации продукта в реторт пакетах т.к. пакет является очень легким, транспортабельным, мало занимает места, легко открывается и легкость производства. Практическое значение для мясной промышленности.

Ключевые слова: Жеребятина, реторт-пакет, консервация, мясо, тушенка.

Abstract

To preserve Foal meat by preserving the product in retort bags. Such package is very light, transportable, takes up little space, easy to open and to product. Practical for the meat industry.

Retort bag – food packaging, used as alternative way to preserving in cans.

Retort package consists of several laminated layers that can withstand high temperatures during sterilization in an autoclave or pressure cooker.

The popularity of food products in retort bags in the CIS market is gaining momentum, that makes retort bag manufacturers to improve the structure of retort laminates to achieve maximum strength and puncture resistance.

Keywords: Meat, food, retort packs, horsemeat, preservation.

Цель: провести апробацию консервации мяса «Жеребятины» Реторт-пакетах в домашних условиях.

Задачи:

Методы производства консервации в домашних условиях;

Рецептура консервации мяса жеребятины;

Объект и методы исследования были взяты мясо жеребятины якутской породы и реторт-пакеты. В работе использовались общепринятые методы консервации.

Реторт-пакет — это пищевая упаковка, используемая как альтернатива консервным банкам. Реторт-пакет состоит из нескольких ламинированных слоёв, способных выдержать высокие температуры при стерилизации в автоклаве. Наиболее распространённый вид реторт-пакета состоит из следующих ламинированных слоев: полиэтилентерефталат / алюминиевая фольга / полипропиленовая пленка. Однако из-за слоя алюминиевой фольги в данной структуре пакет невозможно разогревать в микроволновой печи. Альтернативные структуры реторт ламинатов:

Эксперимент. На дно каждого пакета положили по 300 гр нарезанных кусочков жеребятины, 2.5гр соли, 2-3 горошка душистого перца, лавровый лист, 2.5гр. Пакеты запечатали вакуумным упаковщиком и отправили в автоклав на 40 минут при температуре 240С градусов. Мясо сварилось. Мясной сок зажелировался и тушенка приобрела подобающий вид. Вкус получился отменный, как готовая тушенка. Эксперимент признан удачным.

Вывод

Нашей республике остро стоит задача о сохранении национального продукта «Жеребятины» т.к мясо этого вида животного имеет очень короткий срок хранения. В весеннее время, когда температура воздуха достигает -20С мясо начинает окисляться. Окисляется из-за содержания в жировой прослойке в нем Омега 3 и 5. При окислении теряются вкусовые качества, и внешний вид покрывается белой пленкой. Поэтому тема является очень актуальной на сегодняшний день.

Заключение

Изучив литературу и методику о консервировании и хранении мяса в течение многих лет, провели эксперимент по консервированию мяса в реторт пакетах. И пришли к выводу, что можно приготовить тушенку в реторт пакетах. Оказывается таким методом можно решить остро стоящую задачу в нашей республике о сохранении национального продукта «Жеребятины» т.к мясо этого вида животного имеет очень короткий срок хранения. В весеннее время когда температура воздуха достигает -20С мясо начинает окисляться. Окисляется из-за содержания в жировой прослойке в нем Омега 3 и 5. При окислении теряются вкусовые качества, и внешний вид покрывается белой пленкой. При консервации вкусовые качества жеребятины не теряются.

1. Алехина Л.Т., Большаков А.С., Рогов И.А. – Технология мяса и мясопродуктов
2. Люк Э., Ягер М. – Консерванты в пищевой промышленности
3. Бражников Ф.М. – Теория термической обработки мясопродуктов
4. Широков В.В. (перевод) – сроки годности пищевых продуктов

Семенова Л.И., Пономарева С.М., Лындина М.И.

Оценка содержания селена в яйцах курицы домашней (*Gallus gallus f.domesticus*) от отечественных производителей из разных регионов России

*НИИ ПП и СПТ - филиал ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»
(Россия, Измайлово)*

doi: 10.18411/lj-12-2020-103

idsp: ljjournal-12-2020-103

Аннотация

В статье изложен материал, являющийся продолжением исследований, начатых в 2018 году, по содержанию селена в сырье и российских продуктах питания для