

БЕЛКОВЫЕ КОМПОНЕНТЫ В МЯСНЫХ ТЕХНОЛОГИЯХ

В.В.Прянишников, генеральный директор ЗАО «Могунция – Интеррус», профессор СГАУ им.Н.И.Вавилова.



Белки занимают важнейшее место в живом организме, как по содержанию в клетке, так и по значению в процессах жизнедеятельности. Знают это и российские мясопереработчики, активно используя на своих производствах все больше соевых и животных белков. В этой связи растет потребность в теоретических и практических исследованиях по проблемам использования белков в пищевой промышленности. Таким актуальным исследованием, разработанным коллективом авторитетных авторов и недавно появившимся на отечественном книжном рынке, является монография «Белковые компоненты в технологии мясных продуктов».

Монография на актуальную для мясопереработчиков тему «Белковые компоненты в технологии мясных продуктов» вышла под редакцией доктора биологических наук, профессора М.А. Назарько. В состав авторского коллектива книги вошли В.В. Прянишников - генеральный директор фирмы «Могунция-Интеррус»; к.т.н. А.В. Ильтяков - директор производства МП «Велес»; профессор Г.И. Касьянов, признанный авторитет в науке о мясе, заведующий кафедрой «Технологии мясных продуктов» Кубанского государственного технологического университета. Таким образом, авторская «триада» получилась очень представительной: руководитель компании – поставщика ингредиентов, производственник и деятель науки.

В книге обобщен многолетний опыт использования белков в мясопереработке, приведен анализ современных способов получения и применения животных и растительных белков, показаны пути совершенствования технологии их получения и очистки, приведена характеристика технологического оборудования для выделения из сырья белка и аминокислот.

Белки занимают важнейшее место в живом организме, как по содержанию в клетке, так и по значению в процессах жизнедеятельности. На их долю приходится около

17% общей массы человека. Белок по праву считается незаменимой частью пищи и основой жизни. В последнее время российские мясопереработчики используют на своем производстве все больше соевых и животных белков.

Соевые и животные белки при производстве мясных продуктов используются сегодня очень широко, и их применение с каждым годом будет расти. В первую очередь это связано с экономическими аспектами. Кроме того, в последнее время при растущих объемах производства ощущается нехватка мясного сырья. Соевые и животные белки позволяют произвести равноценную замену недостающего дорогостоящего мясного сырья.

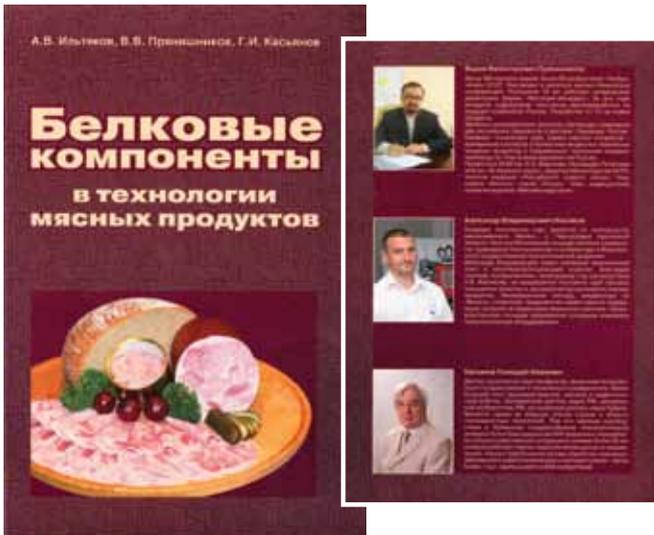
Среди растительных белков российские производители наиболее широко применяют соевые. Их основное целевое назначение - снижение себестоимости готовой продукции и, кроме того, стабилизация рецептур.

Животные белки имеют различное происхождение (коллагеновые, молочные, плазма крови и др.), что обуславливает многообразие технологических приемов и более широкую область применения, по сравнению с соевыми аналогами. Например, белок, выработанный из плазмы крови животных, обладает наилучшими термостабильными свойствами, что позволяет широко его использовать при производстве полуфабрикатов и

Таблица 1

	Белки серии Типро 601	Типро 601 И	Типро-порк	Апро-гель	Мо-гель	Апро-порк	Апро-порк плюс 85 HF	8610 WPC	Актив Ред	Апро Ред Плюс
Сосиски и сардельки	•		••	•		••	••	••	•	•
Вареные колбасы	••		••	•		•	••	••	•	•
полукопченые колбасы	••		••	••		•	••	•	••	••
варено-копченые колбасы	••		••	••		•	••		••	••
сырокопченые колбасы	•			•					••	••
ветчины	•	•	•	•		•	•	•	•	•
рассолы для шприцевания		•	•			••	•	•	••	••
консервы			••	••	•	••	•	•		
натуральные п/ф		•	•			•	•		••	
рубленные и тестовые п/ф	•		••	••	••	•	•		••	

• - рекомендован; •• - наиболее эффективен



продуктов, подвергаемых вторичному нагреву (сосиски, сардельки, колбаски для гриля и жарки и др.) Изоляты коллагенового белка, обладают большей степенью гидратации, их применение дает наибольшее снижение себестоимости при сохранении высокого качества готовой продукции.

Пищевая ценность белков определяется, прежде всего, аминокислотным составом. При его анализе особое внимание уделяется соотношению незаменимых и заменимых аминокислот. В животных белках могут отсутствовать такие важнейшие незаменимые аминокислоты как триптофан, метионин, цистеин и цистин.

И животные и растительные белки содержат незаменимые аминокислоты, но различное количество. Например, животный белок из плазмы крови является полноценным, так как содержит все незаменимые аминокислоты. Белки из коллагена – неполноценные. Соевые – сбалансированы по аминокислотному составу относительно эталонного белка, но имеют в недостаточном количестве серосодержащие аминокислоты.

Белки, дополнительно внесенные в мясную систему, оказывают положительное стабилизирующее воздействие. Мясной продукт должен обладать определенными потребительскими свойствами: быть сочным, нежным, обладать определенной кусаемостью, плотностью и т.д. Для получения данных качеств при выработке мясных продуктов необходимо вносить воду, различное жиросодержащее сырье. Поэтому для придания стабилизационного эффекта используются животные и растительные белки.

Все белки хорошо эмульгируют жир, но более сильными в этом отношении можно назвать молочные и плазменные. Хорошей термостабильностью обладают молочные сывороточные белки и белки из плазмы крови.

Компания «Могунция» предлагает полный спектр соевых и животных белков: самый лучший на российском рынке соевый изолят «Майсол», соевые концентраты и текстурированные соевые белки; коллагеновые белки серии «Типро 601», текстурированный животный белок «Апрогель», белки серии «Аропорк плюс» на основе коллагенового белка и плазмы, плазма крови «Апропорк», молочные белки.

Все соевые продукты не содержат ГМО.

В таблице 1 приведены общие рекомендации по применению животных белков «Могунция» в мясных изделиях.

Монографию «Белковые компоненты в технологии мясных продуктов» можно приобрести во многих книжных магазинах. Также ее можно приобрести на фирме «Могунция».

