

Министерство образования Российской Федерации

Казанский государственный технологический
университет

**ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ И УЛУЧШИТЕЛИ
В ТЕХНОЛОГИИ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ**

Учебное пособие

Казань 2009
КГТУ

УДК637.1 (0758)

ББК

Р.Э.Хабибуллин
Х.Р.Хусаинова
Г.О.Ежкова
В.Я.Пономарев
О.А.Решетник.

Пищевые добавки и улучшители в технологии мяса и мясопродуктов: учебное пособие / Казан. гос.технол. ун-т; Р.Э.Хабибуллин [и др.]. Казань, 2010, Изд-во Казан. гос. технол. ун-та. 132 с.
ISBN 978-5-7882-0934-0

Содержит материалы по строению, основным свойствам и функциональному назначению пищевых добавок и улучшителей, используемых в технологии мясопереработки и производства мясных продуктов.

Предназначено для студентов факультета пищевых технологий специальности 260301 – «Технология мяса и мясных продуктов» 3–6 курсов.

Подготовлено на кафедре технологии пищевых производств.

Рецензенты: зав. Кафедрой товароведения, сервиса и технологии общественного питания
Казанского кооперативного института,
канд. вет. наук, доцент В.П.Коростелева

доцент каф. ветсанэкспертизы
Казанской государственной академии
ветеринарной медицины,
канд. биол. наук Е.А.Королев

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения о пищевых добавках. Codex alimentarius.	4
2. Классификация пищевых добавок	7
3. Пищевые добавки в технологии мяса и мясопродуктов	7
3.1. Альтернативные источники белка	7
3.1.1. Кровь	7
3.1.2. Растительные белковые добавки	11
3.1.3. Животные белки	18
3.2. Ароматизаторы и коптильные препараты	26
3.2.1. Сравнительная характеристика дымного и бездымного копчения	26
3.2.2. Технология получения бездымных коптильных сред	30
3.2.3. Классификация бездымных коптильных сред	31
3.2.4. Характеристика некоторых жидких коптильных сред	34
3.3. Красители, усилители окраски и фиксаторы миоглобина	41
3.4. Гидроколлоиды	54
3.4.1. Химическое строение и свойства гидроколлоидов	54
3.4.2. Технологические задачи и функции гидроколлоидов	56
3.4.3. Основные представители гидроколлоидов и их особенности	58
3.5. Фосфаты	78
3.6. Ферменты и ферментные препараты	84
3.7. Стартовые бактериальные культуры и препараты	97
3.8. Антимикробные препараты и консерванты	103
3.9. Антиоксиданты	112
4. Состояние рынка пищевых добавок и тенденции его развития	113
4.1. Современное состояние рынка ПДУ России	113
4.2. Основные тенденции рынка пищевых ингредиентов	116
Литература	122