



сырые продукты из МПМО: снеки в оболочке и без нее, чипсы и др.

Для совершенствования разработанного способа были проведены эксперименты по ускорению процесса комбинированной конвективной и СВЧ-сушки, при этом в качестве образцов использовали ломтики говядины высшего сорта толщиной 5–10 мм, кусочки мяса птицы и мяса механической обвалки без оболочки и выработывали опытные образцы сырых продуктов: джерки, снеки, чипсы. При СВЧ-сушке этого сырья наряду с потоком влаги, идущим под влиянием градиента влажности, образуется интенсивный поток влаги под действием избыточного давления паровоздушной смеси в материале. Перемещение влаги под действием градиента влажности и перепада дав-

ления происходит в одном направлении (из внутренних слоев к поверхности материала), вследствие чего продолжительность сушки существенно сокращается.

Результаты потери массы ломтиков мяса птицы и говядины в зависимости от продолжительности комбинированной сушки, полученные авторами, представлены на *рисунке 2*. В ходе проведения эксперимента первый этап сушки осуществлялся в конвективной сушилке при температуре воздуха от 56 до 70°C, а второй этап — в СВЧ-сушилке.

Анализ полученных результатов показывает, что в условиях данного эксперимента СВЧ-сушка оказалась в 5,4 раза интенсивней конвективной (средняя интенсивность сушки при конвективной сушке состави-

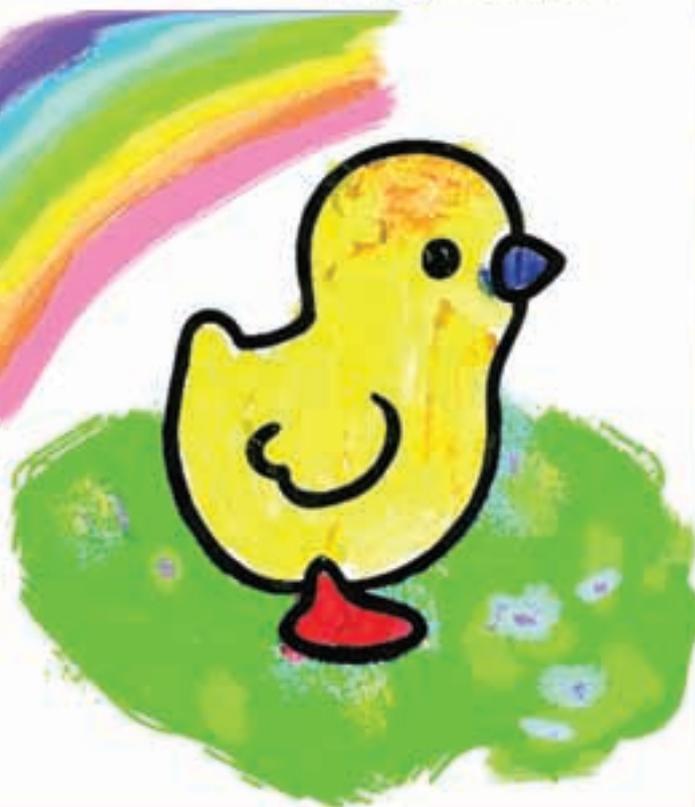
ла 10 г/мин, в то время как при СВЧ-сушке — 54 г/мин).

Литература

1. Бражников А.М. Теория термической обработки мясопродуктов. — М.: Агропромиздат, 1987. — 271 с.
2. Пелеев А.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности, 1971. — 518 с.
3. Фатьянов Е.В., Авылов Ч.К. Производство сырокопченых и сыровяленых колбас. — М.: Эдиториал сервис, 2008. — 168 с. □

Для контактов с авторами:
Махонина Валентина Николаевна
e-mail: mahonina506@mail.ru
Агафонов Валерий Петрович
e-mail: av@dinfo.ru
Росликов Данил Александрович

Птица
и ПТИЦЕПРОДУКТЫ
 Poultry & Chicken Products



Подписка
2015

Журнал выходит 6 раз в год

ПОДПИСКУ МОЖНО ОФОРМИТЬ
 ПО КАТАЛОГУ «РОСПЕЧАТЬ» И В РЕДАКЦИИ

Подписной индекс 80334

Цена годовой подписки через редакцию,
 включая доставку - 2970 руб. (в т.ч. 10% НДС)
 В комплект входят 2 выпуска дайджеста «Яичный мир»

Банковские реквизиты:

КМЦ ВНИИПП
 ИНН 5044003400 КПП 504402001
 Отделение 1 Москва

п/с 20736Ц09990
 р/с 40501810600002000079
 БИК 044583001

Адрес редакции:

141552 Московская область, Солнечногорский р-н,
 п. Ржавки, КМЦ ВНИИПП
 Телефон/факс: (495) 944-6158
 e-mail: kmc@dinfo.ru www.vniipp.ru