

В рамках многоплановой деловой программы выставки состоялся IV Форум исламских финансов и инвестиций. Он позволил участникам получить новые знания об исламских финансовых инструментах и рынках, проанализировать стратегию развития исламских финансовых компаний. В мероприятии приняли участие эксперты из Ирана, Турции, Кувейта, Малайзии, Палестины, Пакистана, Италии, Боснии, Казахстана, Узбекистана, Кыргызстана и Белоруссии. Специалисты поделились опытом работы в сфере организации исламского бизнеса и обсудили актуальные проблемы и перспективы развития исламского финансового рынка.

С большим вниманием на форуме был заслушан доклад директора Департамента экономики Совета муфтиев России, кандидата экономических наук Мадины Калимуллиной на тему «Современные состояние исламского бизнеса в России».

Подводя итоги работы выставки *Moscow Halal Expo 2013*, организаторы объявили лучшие халяль-компании года. В номинации «Финансы и инвестиции» победу одержал Финансовый дом «Амаль». В номинации «Дизайн и пошив одежды» лидером была объявлена торговая марка «Ирада». Сеть ресторанов «Ливан Хаус» была признана лучшей в номинации «Общественное питание». В номинации «Пищевое производство» победа досталась ООО «Чеченские минеральные воды». В номинации «Туризм», где были представлены три туристические фирмы, лучшей стала компания *Islamic Travels* (Лондон). Журнал *Muslim Magazine* победил в номинации «Издательское дело». Организаторы выставки не обошли вниманием и компании по производству украшений. Так, в номинации «Искусство и украшение» лучшей признали компанию «Асфур кристалл». В номинации «Открытие года» призером был объявлен проект Мирадио.ру.

В выставке *Moscow Halal Expo 2013* приняли участие свыше 150 компаний из различных стран, ее посетили свыше 10 тыс. чел. Она стала одним из самых ярких и значимых событий года в мире халяль и эффективной площадкой для обмена опытом и мнениями для специалистов в данной области. Этот форум из года в год расширяет свои границы, становясь все ярче и привлекательнее, потому что халяль-индустрия в настоящее время находится в стадии активного развития.

Очередная выставка *Moscow Halal Expo* пройдет во Всероссийском выставочном центре 5–8 июня 2014 г.

Автор выражает глубокую благодарность организаторам выставки и сотрудникам пресс-центра *Moscow Halal Expo 2013* за предоставленные информационные материалы. □

**Для контактов с автором:**  
**Риза-Заде Назим Искендерович**  
**e-mail: vniiip@orc.ru**  
**Тел.: +7 (495) 944-57-72 (доб. 5-72)**

УДК 637.522

## ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА, ЖИВОТНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНЫЕ БЕЛКИ В МЯСНЫХ ТЕХНОЛОГИЯХ

**Прянишников В.В.**, генеральный директор ЗАО «Могунция-Интеррус», профессор ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ имени Н.И. Вавилова», канд. техн. наук  
ЗАО «Могунция-Интеррус»

**Аннотация:** В материале рассказывается о новой монографии, посвященной применению пищевых волокон и белков в мясопереработке.

**Summary:** The material tells on the new monography that is devoted to food fibres and proteins usage in meat processing.

**Ключевые слова:** мясное сырье, мясо птицы, соевые и животные белки, пищевые волокна, клетчатка.

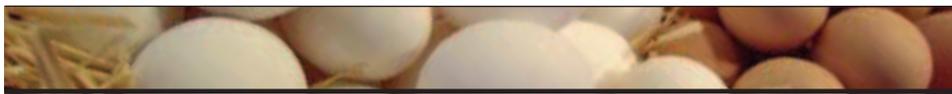
**Key Words:** meat raw material, poultry meat, soy and animal proteins, food fibres, fiber.

В Краснодарском издательстве «Экоинвест» вышла в свет монография «Пищевые волокна и белки в мясных технологиях». В книге обобщен многолетний опыт использования пищевых волокон и белков в мясопереработке, приведен анализ современных способов получения и применения пищевых волокон, животных и растительных белков, показаны пути совершенствования технологии их получения и очистки, дана характеристика технологического

оборудования для выделения из сырья белка и аминокислот. Как показывает мировой и российский опыт, применение этих компонентов неизменно растет в последние годы [1].

Пищевое волокно — это остатки растительных клеток, способные противостоять гидролизу, осуществляемому пищеварительными ферментами человека. Пищевые волокна включают полисахариды, олигосахариды, лигнин и ассоциированные растительные вещества. По данным

Всемирной организации здравоохранения, потребность человека в пищевых волокнах составляет до 40 г в сутки в зависимости от возраста, профессии, пола и т.д. В развитых странах суточный дефицит балластных веществ в рационе питания человека составляет приблизительно 15 г. Впервые в промышленности пшеничная клетчатка была применена в мясных технологиях после масштабных исследований [2, 3]. В научный оборот применение клетчаток



в мясных технологиях было введено авторами монографии [4]. Сегодня на российском рынке существует около 30 различных клетчаток, производимых из различных видов сырья. Они успешно применяются во всех видах мясных продуктов — от полуфабрикатов до сырокопченых колбас [5].

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. Белки по праву считаются незаменимой частью пищи и основой жизни. В последнее время российские мясопереработчики используют в производстве все больше соевых и животных белков.

Монография на актуальную для мясопереработчиков тему «Пищевые волокна и белки в мясных технологиях» вышла под редакцией заслуженного деятеля науки РФ, доктора технических наук, профессора Л.В. Антиповой. В состав авторского коллектива книги помимо меня вошли кандидат технических наук А.В. Ильяков, около 20 лет проработавший директором производства МП «Велес», и профессор Г.И. Касьянов, признанный авторитет в науке о мясе, заведующий кафедрой Технологии мясных продуктов Кубанского государственного технологического университета. Нас связывает многолетняя совместная работа. Таким образом, авторская «триада» получилась очень представительной: руководитель компании — поставщика ингредиентов, производитель и деятель науки.

Пищевые волокна, 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 его широко использовать в производстве полуфабрикатов и продуктов, подвергаемых вторичному нагреву (сосиски, сардельки, колбаски для гриля и жарки и др.). Изоляты коллагенового белка обладают большой степенью гидратации, их применение дает наибольшее снижение себестоимости при сохранении высокого качества готовой продукции.

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

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 коллагена — неполноценные. Соевые — сбалансированы по аминокислотному составу относительно эталонного белка, но име-

ют в недостаточном количестве серосодержащие аминокислоты.

Белки, дополнительно внесенные в мясную систему, оказывают положительное стабилизирующее действие. Мясной продукт должен обладать рядом потребительских свойств: быть сочным, нежным, характеризоваться определенной кусаемостью, плотностью и т.д. Для получения данных качеств при выработке мясных продуктов необходимо вносить в них воду, различное жиросодержащее сырье. С целью достижения стабилизационного эффекта используются животные и растительные белки.

Все белки хорошо эмульгируют жир, но наиболее результативными в этом отношении являются молочные и плазменные. Хорошей термостабильностью обладают молочные сывороточные белки и белки плазмы крови.

Подробно о свойствах пищевых волокон и белков можно узнать из монографии «Пищевые волокна и белки в мясных технологиях». Книгу можно приобрести во многих книжных магазинах, например в Москве она продается в «Библио-Глобусе» на Мясницкой, «Москве» на Тверской.

### Литература

1. Прянишников В.В. Мировые проблемы в производстве, переработке и потреблении мяса // Птица и птицепродукты. — 2011. — № 6. — С. 8–9.
2. Прянишников В.В. Пищевые волокна «Витацель» в мясной отрасли // Мясная индустрия. — 2006. — № 9. — С. 43–45.
3. Прянишников В.В. Свойства и применение препаратов серии «Витацель» в технологии мясных продуктов // Автореф. дисс... канд. техн. наук. — Воронеж: Воронежская ГТА, 2007. — 36 с.
4. Прянишников В.В. Пищевая клетчатка в инновационных технологиях мясных продуктов // Пищевая промышленность. — 2011. — № 5. — С. 20–21.
5. Прянишников В.В., Гиро М.В., Гиро Т.М., Ильяков А.В. Современные технологии ферментированных мясных продуктов // Вестник Саратовского ГАУ им. Н.И. Вавилова. — 2013. — № 1. — С. 48–52. □

Для контактов с автором:  
**Прянишников**  
**Вадим Валентинович**  
 e-mail: [pryanisbnikov@moguntia.ru](mailto:pryanisbnikov@moguntia.ru)