



Рис. 5. Выход коагулированного желтка

устройстве, принятом за основу нового оборудования, можно переработать до 300 кг/ч различных белоксодержащих жидкостей. Установленная мощность устройства не превышает 2,0 кВт.

В зависимости от режимов тепловой обработки белкового сырья (яичного меланжа, белка, желтка, крови убойных животных) можно получить различные коагулированные продукты (рис. 4 и 5).

Установлено, что коагулированные яичные продукты можно использовать в полуфабрикатах и колбасных изделиях, взамен до 15–20% мясных компонентов. Такие полуфабрикаты отличаются высокой биологической ценностью, меньшим содержанием жира и более низкой себестоимостью. При этом яичный коагулированный белок придает продукту нежность и сочность [1, 2].

Специалисты института готовы оказать практическую помощь отрасле-

вым предприятиям в создании цехов и участков по переработке белоксодержащих жидкостей.

Литература

1. Стефанова И.Л. Обоснование технологии производства коагулированного яичного белка и продуктов на его основе / И.Л. Стефанова, А.Ю. Клименкова // Птица и птицепродукты. — 2016. — № 3. — С. 37–40.

2. Стефанова И.Л. Исследование влияния термической обработки на состав и выход коагулированного яичного белка с целью создания новых видов специализированных высокобелковых яичных продуктов пониженной калорийности / И.Л. Стефанова, Л.В. Шахназарова, А.Ю. Клименкова // Труды ВНИИПП. — 2016. — Вып. 44. — С. 36–44.

3. Пат. 2406371 РФ, МПК А23J 1/08. Способ получения белкового продукта / В.В. Гущин, Б.В. Кулишев, И.Л. Стефанова, В.П. Агафонович, И.А. Юхина, Л.В. Шахназарова; заявитель и патентообладатель: ГУ ВНИИПП. — № 2009127837; заявл. 21.07.2009; опубл. 20.12.2010; бюл. № 35, Ил. — 3 с.

4. Ивашов В.И. Энергоэффективная установка для коагуляции крови / В.И. Ивашов, П.И. Пляшешник, Б.Р. Карповский, А.Ю. Максимов, А.Н. Захаров // Матер. XIX Межд. научно-практ. конф., посвящ. памяти В.М. Горбатова «Практические и теоретические аспекты

комплексной переработки продовольственного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания — основа обеспечения импортозамещения и продовольственной безопасности России». — Москва, декабрь, 2016. — С. 138–140.

5. Коагуляция крови и обезвоживание коагулята / РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева. — URL: <http://www.timacad.ru/faculty/zoo/>.

6. Максимов А.Ю. Механизация процесса получения коагулированных яичных продуктов / А.Ю. Максимов, А.И. Кириухин, Г.Ф. Орлова, Д.А. Анисин // Птица и птицепродукты. — 2016. — № 6. — С. 46–48.

7. Ивашов В.И. Современные коагуляторы для технической крови / В.И. Ивашов, Д.А. Максимов, П.И. Пляшешник // Мясная индустрия. — Май 2013. — С. 58–64.

8. Пат. SU 1812953 А3, А23Л 3/22 Устройство для непрерывной тепловой обработки пастообразных продуктов / А.Ю. Максимов, В.Н. Махонина, Л.К. Лебедка, Ю.А. Маркин; заявитель и патентообладатель: НПО «Комплекс». — № 4939231/13, заявл. 24.05.91; опубл. 30.04.1993; бюл. № 16. — 3 с. □

Для контактов с авторами:
Максимов Александр Юрьевич
e-mail: vniipp21@gmail.com
Кириухин Александр Иванович
Пляшешник Павел Иванович

Птица
и ПТИЦЕПРОДУКТЫ
 Poultry & Chicken Products



Подписка
2018

Журнал выходит 6 раз в год

ПОДПИСКУ МОЖНО ОФОРМИТЬ
 ПО КАТАЛОГУ «РОСПЕЧАТЬ» И В РЕДАКЦИИ

Подписные индексы 80334 и 80457

Цена годовой подписки через редакцию,
 включая доставку — 3 432.00. руб (в т.ч. НДС 10%).
 В комплект входят два выпуска дайджеста «Яичный мир»

Банковские реквизиты:

ВНИИПП
 ИНН 5042000869 КПП 504443001
 УФК по г. Москве (ВНИИПП л/с 20736ВО4190)
 ГУ БАНКА РОССИИ ПО ЦФО Г. МОСКВА 35
 р/с 40501810845252000079
 БИК 044525000

Адрес редакции:

141552, Московская область, Солнечногорский р-н,
 Ржавки рп, строение 1
 Телефон/факс: +7 (495) 944-61-58; +7 (495) 944-56-26
 e-mail: kmc@dinfo.ru; vniipp1929@gmail.com
www.vniipp.ru