



в готовом продукте оказалось незначительным и не превышает установленные в ТР ТС 024/2011 нормы (не более 2%) [6].

На рисунке 3 представлено относительное изменение суммы площадей пиков в области низкомолекулярных летучих жирных кислот С4–С8 в образцах при применении различных способов термообработки. Наличие обогащающих липидных композиций из растительных масел привело к увеличению выхода низкомолекулярных жирных кислот по сравнению с контролем. Так как низкомолекулярные жирные кислоты являются важной группой веществ, формирующих вкус и аромат, то внесение обогащающих липидных композиций оказало положительное влияние на органолептические показатели полученного продукта.

Выводы

Полученные экспериментальные данные подтвердили возможность обогащения фарша из мяса цыплят-бройлеров льняным и рыжиковым маслами. Соотношение ПНЖК ряда ω -6 : ω -3 ока-

залось в 1,4–4,3 раза ниже аналогичного содержания в контрольном образце.

Определено, что разработанные композиции обеспечивают нутриентно-адекватный баланс ω -6 : ω -3 жирных кислот, не превышающий 5,3 ед.

ПНЖК в рыжиковом масле проявили несколько большую устойчивость к окислительным процессам по сравнению с аналогичными жирными кислотами льняного масла.

Изменение основных классов жирных кислот (НЖК, МНЖК, ПНЖК) по всем исследуемым образцам при термообработке было близким по значению. В целом варьирование липидных композиций в данном исследовании оказало незначительное влияние на жирнокислотный состав конечной продукции, что позволяет говорить о допустимости взаимозаменяемости данных видов масел в промышленных рецептурах при данных режимах термообработки.

Литература

1. МР 2.3.1.2432-08. Р Нормы физиологических потребностей в энергии и пище-

вых веществах для различных групп населения Российской Федерации.

2. Simopoulos A.P. The importance of the omega-6 : omega-3 fatty acid ratio in cardiovascular disease and other chronic diseases // Exp. Biol. Med. (Maywood). — 2008. — Vol. 233. — N.6. — p.674–688.

3. Wertz P.W. Essential acids and dietary stress // Ind. Health. — 2009. — Vol. 25. — p. 279–283.

4. Гулдин В.В. Влияние теплового нагрева на жирнокислотный состав и его сбалансированность мяса индейки, обогащенного льняным маслом / В.В.Гулдин, И.Л. Стефанова, Ю.Н.Красюков, Л.В.Шахназарова // Теория и практика переработки мяса, — №1. — 2016. стр. 62–74.

5. Simopoulos A.P. The importance of the ratio of omega-6:omega-3 essential fatty acid // Biomed. Pharmacother. — 2002. — Vol. 56 — p. 365–379

6. ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию. □

Для контактов с авторами:
Стефанова Изабелла Львовна

Тел.: +7(495) 944-5330

e-mail: dp.vniipp@mail.ru

Бабичева Яна Юрьевна

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