



2. В ММО индейки при его хранении в замороженном состоянии превалирует гидролитическое расщепление жира: КЧ достигает предельно допустимого значения через 2 мес. в зонах 1+2 и примерно через 1,5 мес. — в зонах 3+4+5. Скорость гидролитических изменений в МПМО из зон 3+4+5 была больше, чем из зон 1+2: на 29,1% — через месяц, на 5,3% — через 2 месяца и на 9% — через 3 мес. Скорость окислительных изменений была выше в ММО индейки из зон 1+2.

3. При хранении охлажденного ММО индейки окислительные изменения протекают значительно глубже, чем при хранении замороженного.

### Литература

1. Триндад М.А. Мясо механической обвалки цыплят-бройлеров и кур-несушек / М.А. Триндад, П.Эд. Феличио и С.Дж.С. Кастилло // Scientia Agricola (Scientia Agricola). — 2004. — № 61. — С. 234–239.

2. Пусса Т. Исследование продуктов окисления свободных полиненасыщенных жирных кислот в мясе механической обвалки / Т. Пусса, П. Раудсепп, П. Тоомик и Р. Поллин, С. Кюусик, Р. Сойдла, М. Рей // J. of Food Comp. and Anal. — 2009. — № 22. — С. 307–314.

3. Dimisk P.S. Poultry product quality carbonyl composition and organoleptic evaluation of mechanically deboned poultry meat / P.S. Dimisk, J.H. MacNeil, L.P. Grunden // J. of Food Science, 1972. — V. 37. — No 3. — P. 544–549.

4. Nuray Kolsarisi. Effect of frozen Storage on alterations in lipids of mechanically deboned chicken meats / Nuray Kolsarisi, Kezban Candogan, Ilker Turan Akoglu // Gida, 2010, 35(6), p. 403–410.

5. Абалдова В.А. Изменение химических показателей липидов куриного мяса птицы механической обвалки дифференцированной сортности при хранении / В.А. Абалдова, Г.В. Филиппова, Я.Ю. Бабичева // Птица и птицепродукты. — 2017. — № 6. — С. 54–56.

6. ГОСТ 31470-2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Мето-

ды органолептических и физико-химических исследований [Текст]. Введен 2013-07-01. — М.: Стандартинформ. — 2013. — 41 с.

7. Essary E.O. Содержание влаги, жира, белка и минеральных веществ в мясе механической обвалки птицы / E.O. Essary // J Food Sci., 1995; 49:289–302.

8. Satterlee L.D. Влияние содержания кожи на состав мяса механической обвалки птицы / L.D. Satterlee, G.W. Froning, D.M. Janky // J. Food Sci., 1971; 36:979–981.

9. Поле Р.А. Измерения костного мозга в мясе механической обвалки // J. Meat Sci., 1999; 51:205–214.

10. Baggio S.R. Оксиды холестерина, холестерол, общее количество липидов и жирных кислот в мясе индейки / S.R. Baggio S.R., T. Vicente, N. Bragagnolj // J. Fgr. Food Chem., 2002; 50:5981–5986. □

**Для контактов с авторами:**  
**Абалдова Валентина Антоновна**  
**e-mail: vniipp15@mail.ru**  
**Филиппова Галина Васильевна**

**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