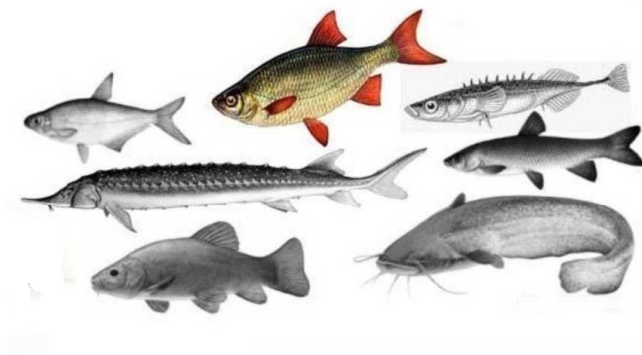


Г.И. Касьянов, О.В. Косенко
Е.И. Важенин



ТЕХНОЛОГИЯ РЫБООВОЩНЫХ ПРОДУКТОВ



Г.И. Касьянов, О.В. Косенко, Е.И. Важенин

ТЕХНОЛОГИЯ РЫБООВОЩНЫХ ПРОДУКТОВ

Краснодар
2014

УДК 664.951.7:952.001.573

ББК 36.94я73

T191

Рецензент

*Людмила Васильевна Антипова, заслуженный деятель науки РФ,
доктор технических наук, профессор*

Касьянов, Геннадий Иванович.

T 191 **Технология рыбоовощных продуктов** : учебное пособие /
Г.И. Касьянов, О.В. Косенко, Е.И. Важенин; ФГБОУ ВПО
«КубГТУ». – Краснодар : Издательский Дом – Юг, 2014. – 128 с.

ISBN 978-5-91718-305-3

Описываемые в монографии процессы – одни из самых важных в пищевой технологии, поскольку повышение качества сырья, используемого в процессе производства рыбоовощных продуктов, значительно влияет на качество и сроки хранения всей продукции в целом. Выбор и использование определенных режимов и методов тепловой обработки в целом определяют основные показатели пищевой, биологической и энергетической ценности готового продукта; правильный выбор необходимых пищевых добавок определяет основные реологические и органолептические показатели, используемая технология длительного хранения растительного сырья определяет качество и себестоимость данного сырья, а значит и качество и себестоимость готовой продукции в целом.

Ил. 14. Табл. 25. Библиогр.: 80.

ISBN 978-5-91718-305-3

© Г.И. Касьянов, О.В. Косенко,
Е.И. Важенин, 2014

© ФГБОУ ВПО «КубГТУ», 2014

© ООО «Издательский Дом – Юг», 2014

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	6
1. ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ПРОБЛЕМЫ ПРОИЗВОДСТВА СБАЛАНСИРОВАННЫХ РЫБООВОЩНЫХ ПРОДУКТОВ	8
1.1 Современное состояние производства рыбоовощных продуктов	11
1.2 Существующие в настоящее время технологии производства рыбоовощных продуктов	15
1.3 Современные технологии длительного хранения овощного сырья, используемого в производстве рыбоовощных продуктов	16
1.4 Теоретические основы получения органических белковых гидролизатов, используемых в производстве сбалансированных рыбоовощных продуктов	19
1.5 Конструирование рецептур сбалансированных по составу рыбоовощных продуктов	30
1.6 Технологические факторы, влияющие на качество получаемой готовой продукции	34
2. ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ ПРОБЛЕМЫ ПРОИЗВОДСТВА СБАЛАНСИРОВАННЫХ РЫБООВОЩНЫХ ПРОДУКТОВ	38
2.1 Программно-целевая модель исследований проблемы производства сбалансированных рыбоовощных продуктов	38
2.2 Объекты исследований проблемы производства сбалансированных рыбоовощных продуктов	40
2.3 Методы исследований проблемы производства сбалансированных рыбоовощных продуктов. Лабораторная аппаратура	43

3. ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВА СБАЛАНСИРОВАННЫХ РЫБООВОЩНЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ ПРУДОВЫХ РЫБ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ	52
3.1 Характеристика основного сырья.....	52
3.2 Изучение химического состава мышечной ткани прудовых рыб Краснодарского края.....	58
3.3 Анализ фракционного состава белков некоторых прудовых рыб Краснодарского края.....	67
3.4 Анализ активности катепсинов мышечной ткани некоторых прудовых рыб Краснодарского края.....	68
3.5 Функционально-технологические свойства данных изучаемых видов рыб	71
4. ПРАКТИЧЕСКАЯ РЕАЛИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ИССЛЕДОВАНИЙ.....	73
4.1 Разработка рецептур рыбоовощных продуктов.....	73
4.2 Модернизация технологического процесса производства сбалансированных рыбоовощных паштетов	75
4.3 Использование инновационной технологии длительного хранения овощного сырья, используемого в процессе производства рыбоовощных продуктов	83
4.4 Оценка качественных показателей рыбоовощных паштетов из прудовых рыб Краснодарского края.....	92
5. ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА СБАЛАНСИРОВАННЫХ РЫБООВОЩНЫХ ПРОДУКТОВ.....	94

5.1	Сущность, критерии и показатели экономической эффективности производства рыбоовощной продукции	94
5.2	Определение капитальных вложений в производство рыбоовощных продуктов	102
5.3	Производственная программа и маркетинговая политика.....	103
5.4	Эксплуатационные расходы производства рыбоовощных пищевых продуктов	108
5.5	Прибыль, рентабельность производства рыбоовощной продукции. Определение точки безубыточности	113
5.6	Основные технико-экономические показатели производства.....	114
ЗАКЛЮЧЕНИЕ		116
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....		117