

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>Введение .....</b>	<b>3</b>
<b>Глава 1. Современные направления интенсификации производства соленых изделий .....</b>	<b>5</b>
<b>Глава 2. Основные закономерности изменения физико-химических и биотехнологических показателей мясного сырья в пределах его классификационных групп .....</b>	<b>28</b>
2.1. Взаимосвязь показателей pH и ВСС мясного сырья с различным характером и сроком автолиза .....	28
2.2. Основные закономерности изменения биотехнологических характеристик сырья в пределах его классификационных групп .....	31
<b>Глава 3. Оценка свойств активированных жидких систем (АЖС) и результатов их воздействия на основные функционально-технологические показатели мясного сырья .....</b>	<b>36</b>
3.1. Обоснование доминантных признаков использования АЖС в технологии мяса и мясопродуктов .....	36
3.2. Некоторые специфические свойства активированных вод .....	45
3.3. Практическое использование активированных водных растворов для посола мяса .....	48
3.3.1. Регулирование показателя pH мясного сырья .....	48
3.3.2. Изменение показателя pH рассолов, приготовленных на основе активированных вод .....	50
3.3.3. Основные закономерности изменения ВСС мясного сырья при его взаимодействии с омагниченной водой .....	52
3.3.4. Влияние омагниченной воды на протеолитическую активность ферментов говядины .....	53
<b>Глава 4. Струйный способ введения жидких систем в неразрушенную микроструктуру мясной мышечной ткани .....</b>	<b>56</b>
4.1. Обоснование технологических режимов струйного способа инъектирования .....	56
4.2. Характер распределения высокомолекулярных белковых веществ при струйном их введении в мышечную ткань .....	62
4.3. Параметры струйного инъектирования рассола в мясо .....	66
4.4. Разработка схем струйного инъектирования рассолов в мясное сырье .....	67
4.5. О механизме проникновения и последующего распределения жидких систем при струйном их инъектировании в мышечную ткань .....	72

4.6. Математическая модель распределения давления в начальной зоне накопления рассола при его инъекции в мышечную ткань .....	75
4.7. Технологические требования к установкам для струйного инъектирования мясного сырья .....	87
<b>Глава 5. Кинетические закономерности посола мяса с использованием активированных рассолов.....</b>	<b>89</b>
5.1. Характер проникновения активированных рассолов в мышечную ткань в стационарном режиме .....	89
5.2. Характер массопереноса компонентов активированных рассолов в мышечной ткани .....	93
5.3. Оптимизация процессов посола мяса омагниченными рассолами струйным способом .....	95
5.4. Посол мяса активированными рассолами с использованием тумблирования .....	98
<b>Глава 6. Функциональные, технологические и медико-биологические показатели соленых полуфабрикатов и готовой продукции.....</b>	<b>109</b>
6.1. Функционально-технологические показатели мясопродуктов, посоленных с использованием струйного инъектирования омагниченных рассолов .....	116
6.2. Качественная и количественная оценка цвета соленых изделий, выработанных с применением интенсивных способов посола .....	119
6.3. Термогравиметрический анализ ветчинных изделий .....	123
<b>Глава 7. Основные технологические принципы разработки и использования многокомпонентных активированных систем.....</b>	<b>126</b>
7.1. Обоснование и методология разработки МКС и АЖС .....	126
7.2. Реализация научных основ использования МКС и АЖС при разработке интенсивных и ресурсосберегающих технологий .....	138
<b>Заключение .....</b>	<b>151</b>
<b>Литература .....</b>	<b>156</b>