## ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИкандидат биологических наук Ващук, Елена Александровна

ВВЕДЕНИЕ.

ГЛАВА 1. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ.

1.1. Особенности сырья, используемого для производства мясопродуктов.

1.2. Применение методов обработки мяса с целью улучшения качества и интенсификации технологического процесса производства.

1.3. Пищевые добавки в современных технологиях и их влияние на качество мясопродуктов.

ГЛАВА 2. СОБСТВЕННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ.

2.1. Организация эксперимента, объекты и методы исследований

2.1.1. Схема постановки эксперимента.

2.1.2. Объекты исследований.

2.1.3. Методы исследований.

2.2. Разработка пищевых добавок для шприцевания цельно-мышечных продуктов.

2.2.1. Разработка рецептур пищевых добавок.

2.2.1.1. Выбор вкусоароматических композиций.

2.2.1.2. Подбор функциональных ингредиентов.

2.2.2. Разработка способа получения добавок и установление дозировок их введения в состав продукта.

ГЛАВА 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИХ ОБСУЖДЕНИЕ.

3.1. Изучение влияния разработанных пищевых добавок на показатели качества готовых мясопродуктов (органолеп-тические, физико-химические, ветеринарно-санитарные и биологические).

3.1.1. Изучение влияния разработанных добавок на органолеп-тические показатели и выход готовых продуктов.

3.1.2. Изучение формирования запаха вареного реструктурированного продукта из говядины в оболочке, изготовленного с применением пищевых добавок.

3.1.3. Изучение влияния разработанных добавок на интенсивность окислительных процессов.

3.1.4. Влияние разработанных добавок на спектральные характеристики мясопродуктов.

3.1.5. Микробиологическая оценка мясопродуктов, выработанных с применением пищевых добавок, в процессе хранения.

3.1.6. Биологическая оценка мясопродуктов, изготовленных с использованием добавок.

3.1.7. Использование пищевых добавок при переработке мясного сырья с измененными ветеринарно-санитарными показателями.

3.2. Разработка технологии использования пищевых добавок при производстве продуктов из говядины и их качественная оценка.