**Кузнецова, Татьяна Георгиевна.**

## НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ СТРУКТУРООБРАЗОВАНИЯ МЯСОПРОДУКТОВ ИЗ СЫРЬЯ РАЗЛИЧНОГО КАЧЕСТВА В УСЛОВИЯХ НАПРАВЛЕННЫХ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВОЗДЕЙСТВИЙ : ДИССЕРТАЦИЯ ... ДОКТОРА ВЕТЕРИНАРНЫХ НАУК : 16.00.02 / МОСК. ГОС. УН-Т ПРИКЛАД. БИОТЕХНОЛОГИИ. - МОСКВА, 2007. - 402 С. : ИЛ.

## ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИдоктор ветеринарных наук Кузнецова, Татьяна Георгиевна

Введение.

Обзор литературы.

1 .Морфологические свойства поперечно-полосатой мышечной ткани и ее изменения при выработке мяса и мясопродуктов

1.1 .Структурно-функциональные свойства поперечнополосатой мышечной ткани.

1.2.Изменения мышечной ткани в процессе автолиза.

1.3.Влияние экзо-и эндогенных факторов на формирование качественных показателей мясного сырья.

1 АВлияние генотипов на качество мясного сырья.

1.5.Изменение мышечной ткани в процессе микробной порчи.

1.6.Принципы и способы интенсификации процесса созревания и коррекции функционально-технологических свойств мясного сырья

2. Материалы и методы исследования.

2.1 .Материалы исследования, организация эксперимента.

2.2.Методы исследования

3.Результаты исследований

3.1 Морфологические свойства мясного сырья для производства мясопродуктов

3.1 Л.Влияние функциональных особенностей мышц, видовой принадлежности и возраста животных на морфологические свойства мясного сырья.

3.1.2.Морфологические особенности мясного сырья различных качественных групп после убоя и в процессе автолиза с учетом его видовой принадлежности.

ЗЛ.З.Влияние генотипов животных на морфологические свойства мясного сырья.

3.1.4.Влияние способов обездвиживания животных на морфологические свойства мясного сырья

3.2. Микроструктурные изменения соединительной ткани в условиях б иотехпологических воздействий

3.2.1. Изменения морфологических свойств соединительной ткани при механическом воздействии.

3.2.2. Изменение морфологических свойств соединительной ткани при тепловом воздействии.

3.2.3. Изменение морфологических свойств соединительной ткани при ферментативном воздействии.

3.3. Интенсификация процессов структурообразования цельномышечных и фаршевых мясных продуктов при использовании различных б иотехпологических приемов

3.3.1. Влияние ферментного препарата микробного происхождения с высокой коллагеназной активностью на морфологические свойства мясного сырья с высоким содержанием соединительной ткани.

3.3.2.Влияние ионов Са на процесс автолиза мышечной ткани

3.3.3.Влияние пищевых добавок на морфологические свойства мясного сырья с низкими функциональными свойствами.

З.ЗАКомплексное биотехнологическое воздействие в интенсификации процессов структурообразования в производстве цельномышечных и фаршевых мясопродуктов

3.3.4.1 .Производство цельномышечных мясных продуктов.

3.3.4.2.ГТроизводство варено-копченых колбас.

3.3.4.3. Производство сырокопченых колбас. :.

3.4. Формирование структурных свойств мясного сырья при удлинении сроков хранения мясопродуктов с использованием методов барьерной технологии.

3.4.1.Микроструктурные показатели санитарной доброкачественности мясного фарша

3.4.2.Влияние пищевых добавок на морфологические свойства мясного сырья и рубленых мясных полуфабрикатов в процессе хранения

3.4.3.Микроструктурные показатели санитарной доброкачественности готовых колбасных изделий

3.4.4. Идентификация отдельных пищевых добавок, используемых для оптимизации процессов структурообразования и повышения влагоудерживающей способности мясного сырья.

4.Обсуждение результатов.

Выводы.