

УДК

**Рецензенты:**

**Кузнецова Е.А.** – зав. кафедрой «Химия и биотехнология»,  
д.т.н., профессор;

**Жучков С.А.** – к.м.н., доцент кафедры гистологии, цитологии и  
эмбриологии медицинского института ФГБОУ ВО ОГУ  
имени И.С. Тургенева.

Ковалева О.А., Здрабова Е.М.

**Сыровяленные продукты из говядины со стартовыми культурами с гипотензивными свойствами:** монография / Ковалева О.А., Здрабова Е.М. – Орёл: Изд-во ФГБОУ ВО Орловский ГАУ, 2017. – 160 с. – ISBN 978-5-93382-298-1.

Монография утверждена и рекомендована к изданию на заседании кафедры «Продукты питания животного происхождения», протокол № 19 от 7 июня 2016 года.

УДК

© Оформление «Издательство ФГБОУ ВО Орловский ГАУ», 2017  
ISBN 978-5-93382-298-1 ФГБОУ ВО Орловский ГАУ, 2017

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1. Мясные продукты как основа жизнедеятельности.	8
2. Производство деликатесной продукции. Российский рынок сыровяленых деликатесов.	13
3. Применение стартовых культур при производстве сыровяленых продуктов. Технология производства сыровяленых продуктов со стартовыми культурами.	16
4. Основные тенденции производства функциональных продуктов питания.	31
5. Характеристика объектов исследований и методы исследований.	57
6. Химический состав мышечной ткани говядины.	69
7. Особенности дозирования стартовых культур при производстве сыровяленой говядины. Химический состав готовых сыровяленых продуктов из говядины после внесения стартовых культур. Потребительские характеристики готовых сыровяленых продуктов из говядины.	79
8. Новая технология производства сыровяленых продуктов с применением стартовых культур. Влияние стартовых бактериальных культур на протеомный состав говядины в процессе вяления. Влияние стартовых культур на функционально-технологические свойства мясных систем.	97
9. Микроструктура и биологическая ценность сыровяленых продуктов с применением стартовых культур.	112
10. Органолептические показатели и безопасность сыровяленых продуктов из говядины с применением стартовых культур.	120
11. Гипотензивные свойства сыровяленых продуктов из говядины с применением стартовых культур на лабораторных животных.	126
12. Инвестиционная привлекательность производства мясных продуктов со стартовыми культурами.	139
Список используемой литературы	150