



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –  
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»  
(ФГБОУ ВПО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Тимирязевская ул. 49, г.Москва 127550 Тел.(499)976-04-80 Факс: (499) 976-04-28 E-mail:info@timacad.ru http:www.timacad.ru  
ОКПО 00492931, ОГРН 1037739630697 ИНН/КПП 7713080682\771301001

№ \_\_\_\_\_  
На № \_\_\_\_\_ от 19/09-14

## СПРАВКА

### о результатах проведения испытаний духовых шкафов «Истома» для низкотемпературного приготовления и горячего хранения деликатесных продуктов из свинины

Целью данной работы было проведение испытаний по приготовлению деликатесных изделий из свинины с использованием духовых шкафов «Истома» для низкотемпературного приготовления и горячего хранения продуктов.

**Методика исследований.** Работа выполнена на кафедре технологии хранения и переработки продуктов животноводства ФГУП Российский Государственный Аграрный Университет – МСХА имени К.А. Тимирязева.

Сырьем для производства деликатесных изделий была свиная шейка.

Для приготовления смеси для посола использовали: поваренную соль, сахар, чеснок, перец черный, экстракт мускатного ореха и масло подсолнечное. Посол мясного сырья проводили сухим способом.

Посол мясного сырья провели в двух вариантах; провели варку продуктов: первый (контрольный) образец при высокотемпературной обработке – 95 °С до кулинарной готовности (внутри 70 °С) и второй образец - при низкотемпературной обработке 62 °С - до 62 °С с выдержкой 2 часов при 62 °С, быстрое охлаждение в камере шоковой заморозки 3 °С и повторной тепловой обработки при температуре – 160 °С в течение 20 мин. до кулинарной готовности.

После приготовления продуктов провели охлаждение готовых продуктов.

### Результаты испытания

1. Установлено, что наивысший выход запеченной шейки был получен при низкотемпературном режиме обработки, а наименьший выход при высокотемпературном режиме, - соответственно 74,5 и 65,6%.

Следовательно, при низкотемпературной обработке выход готового продукта был выше на 8,9%.

2. Результаты химического анализа показывают, что в запеченной шейке, приготовленной при низкотемпературном режиме, по сравнению с высокотемпературным режимом содержание влаги было выше на 3,97%, белка на 0,7%, золы на 0,08%, а содержание жира ниже на 2,75%. Следовательно, запеченная шейка, приготовленная при низкотемпературном режиме, имела лучший химический состав.

3. Результаты микробиологических исследований показывают, что изучаемые образцы соответствуют требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 по микробиологическим показателям.

4. Дегустационная оценка готовых продуктов показала, что запеченная шейка, приготовленная при низкотемпературном режиме обработки, получила более высокий балл по сравнению с готовым продуктом, приготовленным при высокотемпературной обработке.

5. Расчеты экономической эффективности производства запеченной шейки показывают, что рентабельность продукта, приготовленного при низкотемпературном режиме, выше на 9,6% по сравнению с высокотемпературным режимом обработки.

Ответственный исполнитель:  
профессор кафедры технологий  
хранения и переработки продуктов  
животноводства РГАУ-МСХА  
имени К.А. Тимирязева

С.А. Грикшас



Подпись С.А. Грикшасе ЗАВЕРЯЮ  
СПЕЦ. О/К Вае М.Г. ВАСИЛЬЕВА  
16 09 2014г.