

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Цветков В.Я. Информация и теория информации. - М.: МИИГАиК, «Госинформобр». 2006. – 123 с.

2. Цветков В.Я. Введение в теорию информации. - М.: МаксПресс, 2007. –115 с.

Технические науки

ПОЛУЧЕНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО КОЛЛАГЕНОВОГО ГИДРОЛИЗАТА И ПРИМЕНЕНИЕ ЕГО В ТЕХНОЛОГИИ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Антипова Л.В., Сторублёвцев С.А.
Воронежская государственная технологическая академия
Воронеж, Россия

Для решения задачи получения коллагеновых продуктов необходимо селективное выделение целевого компонента – коллагена, что связано с разрушением белково-углеводных и белково-липидных комплексов сырья и удалением сопутствующих белков и липидов. Это определяет необходимость применения, с одной стороны, ферментных систем общепротеолитического действия, а с другой, предпочтительность в использовании объектов, имеющих сродство к коллагенсодержащим субстратам, с целью получения высокоочищенных препаратов коллагеновых белков с регулируемой степенью деструкции и заданной функциональностью.

Технологический процесс включает в себя следующие этапы: сбор и сортировку коллагенсодержащего сырья (сухожилия КРС), промывку в воде с температурой 30 – 35 °С в течение 5-10 мин, подготовку коллагенсодержащего сырья к обработке ферментными препаратами включающую удаление хрящевой и мышечной ткани, измельчение на волчке с диаметром отверстий ре-

шетки 2-3 мм и более тонком измельчении на гомогенизаторе для обеспечения достаточной площади поверхности контакта фаз, обработка препаратом фермента общепротеолитического действия (нейтраза, $\tau = 2,5-3,0$ ч, $t = 37$ °С, рН=6,8-7,2), промывка проточной водой, удаление балластных веществ и фермента, обработка препаратом коллагеназы ($t = 37$ °С, $\tau = 3,5 - 4$ ч, рН=6,8-7,2), центрифугирование ($v = 82$ с⁻¹, $t = 5$ мин). Полученный продукт представляет собой белую гомогенную массу без запаха с массовой долей сухих веществ 18,25%.

Исследования по влиянию полученного коллагенового гидролизата на функционально – технологические свойства мясных фаршевых систем проводили на модельном фарше на основе говядины высшего сорта. Установлено, что внесение коллагенового гидролизата в массовом отношении до 12% положительно сказывается на функционально – технологических свойствах модельного фарша, в частности ВСС увеличивается на 7,4%, ВУС на 6,3%, ЖУС на 6,8%.

Разработаны варианты рецептур и технологические схемы получения мясных рубленых, мелкокусковых полуфабрикатов с заменой основного сырья на функциональный коллагеновый гидролизат характеризующиеся улучшенными органолептическими показателями, потребительскими свойствами, повышенным (на 1,3-1,7 %) массовым выходом и биологической ценностью.

Философские науки

ФИЛОСОФСКИЕ ОСНОВАНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ XX ВЕКА

Шергенг Н.А.

XX век ознаменован невиданными успехами человечества в области науки и технологии. «XX век минул. Следы его еще не остыли, процессы, в нем возникшие, продолжают кипеть, но в круглой дате, особенно столь круглой, как эта – знаменующая рубеж столетия, перелом тысячелетий, смену эпох и т.п. – всего есть некая магия взглядывания в нечто, оставшееся по ту сторону. Тем более, что ушедшее столетие – достойный объект для такого взглядывания и некоторого подведения итогов». ¹ Индустриальный прогресс, как итог XX века, проявился не только в экономической сфере жизни общества, но совершенно определенно повлиял на все стороны жизнедеятельности. Социальные изменения, вызванные актив-

ным развитием техники, повлекли необходимость философски осмыслить современные проблемы человеческого бытия, пересмотреть традиционные ценности и идеалы. Философия XX века подчеркивает «заброшенность» и одиночество человека, его все возрастающую отчужденность от природы, общества, культуры и от самого себя. Необходимость преодоления такой ситуации была осознана различными направлениями западной философской мысли и привела к формированию своеобразных концепций, исходящих из признания необходимости воссоздания цельности и ценности человеческой личности. Эту тенденцию, как указывает С.Л. Ивашевский, ² можно назвать антропоцентристской, она оказала принципиальное влияние на развитие теории образования, на формировании его современных целей и задач.