

155. Разработка порядка и методов проведения ветеринарной экспертизы, а также порядка оформления ее результатов //Отчет о НИР за 2014 г (ФГБОУ ВПО «ОмГАУ им. П.А. Столыпина»)

РАЗРАБОТЧИК: ФГБОУ ВПО «ОмГАУ им. П.А.Столыпина» (Российская Федерация, 644008, г. Омск, Институтская площадь, д.2. Тел.: +7 (3812) 65-11-46; +7 (3812) 65-17-72. Электронная почта: adm@omgau.org).

Различные пищевые добавки являются неотъемлемой частью практически многих продуктов питания и поэтому справедливо оцениваются, как компоненты пищевых продуктов по необходимости. Список современных пищевых добавок группы «Е» очень велик. В последние десятилетия количество пищевых добавок, применяемых во многих отраслях пищевой промышленности во всех странах мира, резко возросло. Сейчас невозможно представить практически ни одной отрасли пищевой промышленности, в которой не применялись бы пищевые добавки – вещества, не имеющие, как правило, пищевой ценности и посторонние для организма. Любое из применяемых веществ, требует оценки его безопасности. Вместе с тем, методы контроля пищевых добавок еще не совершенны и требуют детального изучения.

Проведены мониторинговые исследования сырья и продуктов, применяемые в практической ветеринарной деятельности и дана объективная оценка методам исследования качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения;

Для лабораторий, оценивающих безопасность сырья и продуктов животного происхождения, предложен порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и воспроизводимый, высокоэффективный и низкочувствительный метод определения влагоудерживающих агентов в мясных и молочных продуктах; с учетом требований к качеству и безопасности Таможенного союза и Евросоюза.

Усовершенствованы формы по оформлению результатов ветеринарно-санитарной экспертизы мясных продуктов;

Разработаны методические указания «Определение содержания стабилизаторов в молочных и мясных продуктах», рассмотренные и одобренные на НТС ФГБОУ ВПО ОмГАУ им.П.А. Столыпина (протокол №8 от 19.11.2014).

НАУЧНАЯ НОВИЗНА: в результате научных исследований нами разработан способ определения содержания каррагинана в продуктах из мяса и молока, являющегося основным влагоудерживающим компонентом. Он основан на взаимодействии этого вещества с серной кислотой с образованием окрашенных растворов, интенсивность окраски которых прямо пропорциональна концентрации данной пищевой добавки.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЗНАЧИМОСТЬ: разработанный способ определения содержания каррагинана в продуктах из мяса является точным, воспроизводимым, экономически выгодным и доступным для широкого применения в лабораторной практике.

Источник: Отчет о НИР за 2014 г (ФГБОУ ВПО «ОмГАУ им. П.А.Столыпина»)

За дополнительной информацией обращайтесь по электронной почте agro-iks@mex-consult.ru (ФГБОУ ДПО «ФЦСК АПК»)

Материал подготовлен Шиловой Е.П.