

ющие в настоящее время методы оценки износостойкости подошв преимущественно связаны с показателем истираемости, который отражает лишь часть сложного процесса разрушения материалов низа обуви при эксплуатации.

Следует отметить, что в настоящее время отсутствуют работы по исследованию процесса износа подошв в зависимости от изменения силы нормального давления в опорную фазу ходьбы, когда происходит переход от контактного абразивного износа к износу со скольжением.

*Н.Б. Кузнецова, канд. с.-х. наук  
Южно-Уральский государственный университет  
(Челябинск, Россия)*

### **ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ БИОАКТИВАТОРОВ**

В настоящее время проблема увеличения производства говядины и повышения ее пищевой ценности стоит в ряду наиболее актуальных в агропромышленном комплексе. Одним из методов, позволяющих увеличить качество и количество мясной продукции без использования антибиотиков и ростостимулирующих гормональных добавок, является применение биологически активных веществ. В этой связи целью исследования стало изучение влияния биоактиватора растительного происхождения «Гувитан-С» на пищевую ценность и кулинарно-технологические свойства мясной продукции.

Исследования проводились в ОАО «Племзавод Россия» Челябинской области. Были сформированы 2 группы бычков черно-пестрой породы 3-месячного возраста по принципу аналогов — контрольная (I) и опытная (II). Рацион животных опытной группы дополняли биоактиватором. В качестве критерия оценки пищевой ценности мяса использовали показатель пищевой ценности (ИПЦ), равный произведению показателя биологической ценности белков (ПБЦ) и показателя соотношения ценных (съедобных) и малоценных (несъедобных) частей (ССНЧ) (табл. 1).

*Таблица 1*

Пищевая ценность мяса подопытных бычков

Показатель	Группа	
	I	II
ССНЧ	2,85	3,00
ПБЦ	1,60	1,62
ППЦ	4,56	4,86

В связи с тем что мякотная часть туш бычков II группы имела более высокий показатель соотношения съедобных и несъедобных частей и большую величину показателя биологической ценности, их туши характеризовались более высокой пищевой ценностью (4,86). Превосходство ПЩ туш бычков II группы над аналогами I группы составило 6,58 %.

Изучение показателей, определяющих технологическую и кулинарную ценность мяса, показало, что наибольшей влагоудерживающей способностью и меньшей увариваемостью характеризовалась мускульная ткань бычков, получавших «Гувитан-С» (II группа), поэтому их мышца характеризовалась более высоким кулинарно-технологическим показателем (табл. 2).

Таблица 2

Кулинарно-технологические свойства длиннейшего мускула спины ( $X \pm Sx$ ,  $n = 3$ )

Показатель	Группа	
	I	II
Влагоудержание, %	58,8 ± 0,46	60,4 ± 0,28
Увариваемость, %	36,4 ± 0,18	35,8 ± 0,15
pH	5,77 ± 0,03	5,82 ± 0,06
КТП	1,62	1,68

Таким образом, использование биоактиватора растительного происхождения способствует повышению пищевой ценности мясной продукции и улучшению ее технологических свойств.

*С.А. Ламоткин, канд. хим. наук, доцент  
А.В. Саморядов, ассистент  
БГЭУ (Минск)*

## СРАВНЕНИЕ МЕТОДИК ВЫЯВЛЕНИЯ ФАЛЬСИФИЦИРОВАННЫХ ЭФИРНЫХ МАСЕЛ

Важнейшая задача, стоящая перед отечественными предприятиями, — выпуск качественной продукции — приобретает особую актуальность в связи с усилением конкуренции среди производителей. Обязательным условием выполнения указанной задачи является использование качественного сырья, поэтому предприятия должны внедрять в производство такие методы оценки качества, которые бы не только позволяли достоверно выявлять фальсифицированное сырье, но и были достаточно экспрессными и, по возможности, недорогими.