

## DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY FOR DRYED TURKEY MEAT PRODUCT USING HONEY TINCTURE

*Tretyakova Alexandra Aleksandrovna, student, Moscow State University of Technology and Management. K.G. Razumovsky, e-mail: [lolo.0208@yandex.ru](mailto:lolo.0208@yandex.ru)  
Danilova Lyubov Vitalievna, Ph.D. tech. Sciences, Associate Professor, Moscow State University of Technology and Management. K.G. Razumovsky, e-mail: [buka99-64@mail.ru](mailto:buka99-64@mail.ru)*

Moscow State University of Technology and Management  
after K.G. Razumovsky, Russia, Moscow, e-mail: [lolo.0208@yandex.ru](mailto:lolo.0208@yandex.ru)

**Annotation:** *At the moment, the development of dry-dried meat products is relevant due to their long shelf life and high biological value. The increasing demand for turkey meat due to its dietary properties opens a niche for creating a dry-cured delicacy from it. Using honey tincture will provide additional biochemicals needed by the body, such as B vitamins and minerals. The use of starter cultures in combination with the tincture will improve the organoleptic and physico-chemical characteristics of the product.*

**Keywords:** *Honey tincture, starter cultures, turkey, dried delicacy, technology.*

---

УДК 637.146

## ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОБЛЕПИХИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

*Устинова Юлия Владиславовна, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», e-mail: [yul48888048@yandex.ru](mailto:yul48888048@yandex.ru)*

ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», Россия, Москва, e-mail: [rector@rgau-msha.ru](mailto:rector@rgau-msha.ru)

**Аннотация:** *Плоды облепихи обладают значительным содержанием необходимых питательных и биологически активных веществ. В данном исследовании рассматривается влияние облепихового сока и его компонентов на разработку новых молочных продуктов. В работе представлены химические и физические параметры исследуемого молочного продукта.*

**Ключевые слова:** сыр, облепиха, белки, витамины, молочные продукты.

В настоящее время отечественные производители продуктов питания стремятся заменить искусственные добавки на альтернативные натуральные

ингредиенты. Одним из безопасных и эффективных вариантов является использование биологически активных соединений, извлеченных из местных природных источников. Особый интерес вызывают ягоды, так как они обладают высоким содержанием важных для здоровья антиоксидантов, витаминов и минералов [1].

Ягодный сок облепихи содержат около 200 питательных и биологически активных компонентов. Витамин С является очень важным питательным веществом. Каротиноиды и полифенольные соединения, особенно фенольные кислоты и флавоноиды, являются основными биоактивными и антиоксидантными компонентами ягод облепихи [2].

Разработка молочных продуктов с добавлением ягодного сока облепихи способствует расширению ассортимента ферментированных и пробиотических продуктов, которые полезны для здоровья. Использование облепихи в производстве молочных продуктов, таких как сыры, увеличивает пищевую и биологическую ценность конечного продукта. При производстве адыгейского сыра из сырого молока с добавлением облепихового сока в количестве 5% используется традиционная технология.

Таблица 1 представляет сравнительные данные о физико-химических свойствах полученного сыра с добавлением облепихового сока по сравнению с контрольной группой.

Таблица 1

Химические и физические параметры исследуемого сыра

Наименование показателей	По ГОСТ 32263-20213	Контроль	Исследуемый образец сыра с облепиховым соком
Содержание жира в сухом веществе, %, не менее	45,0	45,0	35,0
Влажность сыра, %, не более	60,0-67,0	63,0	63,0
Продолжительность хранения, сут.	10	8	10

Следовательно, данные, представленные в таблице 1, демонстрируют, что физико-химические свойства сыра с добавлением облепихового сока соответствуют требованиям стандарта ГОСТ 32263-2013.

### Библиографический список

1. Gâtlan AM, Gutt G. Sea Buckthorn in Plant Based Diets. An Analytical Approach of Sea Buckthorn Fruits Composition: Nutritional Value, Applications, and Health Benefits. *Int J Environ Res Public Health*. 2021 Aug 26;18(17):8986. doi: 10.3390/ijerph18178986. PMID: 34501575; PMCID: PMC8431556.
2. Zeb, Alam. (2004). Chemical and Nutritional Constituents of Sea Buckthorn

Juice. Pakistan Journal of Nutrition. 3. 10.3923/pjn.2004.99.106.

3. Гунар, Л. Э. Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки / Л. Э. Гунар, Р. В. Сычев. Том Часть 1. – Москва : Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К.А. Тимирязева, 2017. – 91 с.

4. Патент № 2608729 Российская Федерация, МПК А23L 2/395, А23L 2/52. Способ получения инстант-продуктов на основе концентратов плодово-ягодных соков, содержащих различные функциональные добавки : № 2014141885 : заявл. 16.10.2014 : опубл. 23.01.2017 / В. В. Тихонов, Н. В. Тихонов, И. Н. Тихонова [и др.] ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Кемеровский технологический институт пищевой промышленности"

5. Исследование кинетики и механизма капиллярного влагообмена при формировании гранул быстрорастворимых напитков / А. М. Попов, Д. В. Доня, Н. В. Тихонов [и др.] // Современные проблемы науки и образования. – 2013. – № 6. – С. 7.

6. Regulation and financing of environmental programs: development of public-private partnerships in the digital economy / E. V. Alekseev, G. V. Pinkovskaya, Yu. V. Ustinova [et al.] // Revista Inclusiones. – 2020. – Vol. 7, No. S4-3. – P. 372-385.

7. Использование модифицированных и немодифицированных флокулянтов для очистки сточных вод молочной промышленности / Ю. В. Устинова, А. Ю. Темирев, Т. В. Шевченко, Е. В. Ульрих // Фундаментальные исследования. – 2008. – № 6. – С. 70-71

## PROSPECTS FOR THE USE OF SEA BUCKTHORN FOR THE PRODUCTION OF DAIRY PRODUCTS

*Ustinova Yulia Vladislavovna, Ph.D, Associate Professor of the Department of Technology of Storage and Processing of Livestock Products, Russian State Agrarian University – Ministry of Agriculture named after K.A. Timiryazev, email: [yul48888048@yandex.ru](mailto:yul48888048@yandex.ru)*

Russian State Agrarian University – Moscow State Agricultural Academy named after K.A. Timiryazev", Russia, Moscow, e-mail: [rector@rgau-msha.ru](mailto:rector@rgau-msha.ru)

**Abstract:** *Sea buckthorn fruits have a significant content of essential nutrients and biologically active substances. This study examines the effect of sea buckthorn juice and its components on the development of new dairy products. The paper presents the chemical and physical parameters of the studied dairy product.*

**Keywords:** *cheese, sea buckthorn, proteins, vitamins, dairy products.*

---