

G-9 POSSIBILITIES OF MANUFACTURING ARTIFICIALLY STRUCTURED PROTEIN PRODUCTS BASED ON BLOOD PLASMA AND PROSPECTIVES FOR THEIR UTILIZATION IN THE MEAT INDUSTRY

I.A.ROGOV, A.V.EFIMOV, N.K.ZHURAVSKAYA, A.G.ZABASHTA, N.N.LIPATOV and E.I.TITOV

The Moscow Technological Institute of Meat & Dairy Industries, Moscow, USSR

Some principles of manufacturing blood-plasma based, artificially structured protein products (with pre-coagulation of blood proteins destabilized with the ions of hydrogen and some polyvalent metal) are disclosed.

Procedures are described for manufacturing two specific artificially structured protein products, viz. ASPP-H and ASPP-C. Research results on the possibility of their use to replace natural meat ingredients in various meat products are presented.

G-9 MÖGLICHKEITEN DER HERSTELLUNG VON KÜNSTLICH STRUKTURIERTEN EIWISSPRODUKTEN AUF GRUNDLAGE VON BLUTPLASMA UND PERSPEKTIVEN DEREN VERWENDUNG IN DER FLEISCHINDUSTRIE

I.A.ROGOW, A.W.JEFIMOW, N.K.SCHURAWSKAJA, A.G.SABASTA, N.N.LIPATOW and Je.I.TITOW

Die Moskauer Technologische Hochschule für Fleisch- und Milchindustrie, Moskau, UdSSR

Die vorliegende Arbeit berichtet über einige Prinzipien der Herstellung von künstlich strukturierten Eiweißprodukten auf Grundlage von Blutplasma unter Verwendung der Koagulation dessen Eiweisse, die mit Hilfe von Wasserstoffionen oder eines anderen mehrwertigen Metalls destabilisiert wurden.

Die Verfahren zur Herstellung von zwei konkreten künstlich strukturierten Produkten "KSEP-W" und "KSEP-C" - wurden beschrieben. Die Untersuchungsergebnisse über die Möglichkeiten deren Verwendung als Fleischersatz bei der Herstellung verschiedener Fleischprodukte wurden angeführt.

POSSIBILITES D'OBTENIR DES PRODUITS PROTEIQUES STRUCTURES ARTIFICIELLEMENT SUR LA BASE DE SANG ET PERSPECTIVES DE LEUR UTILISATION DANS L'INDUSTRIE DE VIANDE

G-9

I.A.ROGOV, A.V.EFIMOV, N.K.JOURAVSKAYA, A.G.ZABACHTA, N.N.LIPATOV et E.I.TITOV

Institut technologique pour l'industrie de viande et de lait de Moscou, Moscou, URSS

Le rapport en question traite de certains principes d'obtenir des produits protéiques structurés artificiellement sur la base du plasma de sang avec l'utilisation de la coagulation de ces protéines déstabilisées par les ions de l'hydrogène ou d'un métal polyvalent.

On a décrit des procédés pour la production de deux types concrets des produits structurés artificiellement - PPSA-H et PPSA-C. On donne les résultats des recherches sur la possibilité de leur utilisation en qualité des substituts des matières premières de viande naturelles au cours de la fabrication de différents produits de viande.

ВОЗМОЖНОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ ИСКУССТВЕННО-СТРУКТУРИРОВАННЫХ БЕЛКОВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПЛАЗМЫ КРОВИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

G-9

И.А.РОГОВ, А.В.ЕФИМОВ, Н.К.ЖУРАВСКАЯ, А.Г.ЗАБАШТА, Н.Н.ЛИПАТОВ, Е.И.ТИТОВ

Московский технологический институт мясной и молочной промышленности, Москва, СССР

В настоящей работе изложены некоторые принципы получения искусственно-структурированных белковых продуктов на базе плазмы крови с использованием коагуляции ее белков, дестабилизированных ионами водорода или какого-либо поливалентного металла.

Описаны способы производства двух конкретных видов искусственно-структурированных продуктов - "ИСБП-Н" и "ИСБП-К". Приведены результаты исследований возможности их применения в качестве заменителей натурального мясного сырья при производстве различных мясопродуктов.