

Biological value of milk additives used in sausage production

A.N.DUBINSKAYA, V.D.MESHTCHERYAKOVA and L.I.SHAK

The Stavropol Polytechnical Institute, Stavropol, USSR

Samples of milk additives used in meat products were investigated. It is stated that by the relative biological value and the ratio of biological activity, the additives are graded (in increasing order) as follows: whey protein concentrate prepared by ultra-filtration, dry cheese whey, sodium caseinate, whey protein concentrates prepared by heat denaturation. The results obtained may be used for determining the food value of the meat products with milk additives incorporated.

La valeur biologique des additifs de lait utilisés pour la production des saucissons

A.N.DOUBINSKAIA, V.D.METCHERIAKOVA, L.I.CHAK

Institut politechnique de Stavropol, USSR, Stavropol

Dans le travail ci-dessus on étudiait les suppléments laitiers que on utilise à la production des aliments de viande. On constate que la valeur biologique relative et les coefficients de l'activité biologique des suppléments étudiés se rangent dans un ordre suivant leur degré d'accroissement: le concentré albumineux du sérum, reçu par la filtration ultrafine; le sérum du fromage déshydraté, le caséinate de sodium, le concentré des albumines du sérum reçu par une dénaturation thermique. Les résultats obtenus peuvent être utilisés pour la détermination de la valeur alimentaire des viandes comprenant les suppléments.

Die biologische Wertigkeit der in der Wurstproduktion verwendeten Milchzusätze

A.N. DUBINSKAJA, W.D. MESCHTSCHERJAKOWA und L.I. SCHAK

Das Stawropoler polytechnische Institut, Stawropol, UdSSR

In diesem Artikel wurden die Prüflinge der Milchzugaben erforscht; die bei der Erzeugung der Fleischwaren gebraucht wurden seien.
 Es ist festgestellt, dass sich die relative biologische Werte und die Koeffiziente der zu untersuchen den Prüflinge folgender Stufenweise reihen: Eiweisskonzentrat; der mit Hilfe der Ultrafiltrieren erhalten ist, trockene Kasemilch, Kaseinnatrium, Konzentration von Kasemilcheiweiss.
 Die erhaltenen Ergebnisse seien für die Wertbestimmung der Fleischwaren gebraucht worden, die verschiedene Zugaben haben.

Биологическая ценность молочных добавок, используемых для производства колбас

А.П. ДУБИНСКАЯ, В.Д. МЕЩЕРЯКОВА, Л.И. ШАК

Ставропольский политехнический институт, г. Ставрополь, СССР

В работе исследовались образцы используемых при производстве мясopодуKтов молочных до-
 бавок.

Установлено, что по возрастающей степени относительная биологическая ценность и коэффици-
 енты биологической активности исследуемых образцов располагаются в следующей последова-
 тельности: сывороточный белковый концентрат, полученный методом ультрафилътрации; сухая
 подсырная сыворотка; казеинат натрия; концентрат сывороточных белков, полученный тепло-
 вой денатурацией.

Полученные результаты могут быть использованы для определения пищевой ценности мясо-
 продуKтов, в составе которых имеются добавки.