**ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ СТАТЬИ**

**Влияние кавитационной активации рассола на цветовые характеристики охлажденной свинины**

Д-р. техн. наук, проф. А.С. Иванов, Б.Д. Петрова

Российский государственный аграрный университет-Московская сельскохозяйственная Академия им. К. А. Тимирязева

Канд. техн. наук, доц. Т.А. Сидоров

ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств»

Канд. техн. наук О.Т. Князева

ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова

А. В. Стахов

Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова

**Ключевые слова:** кавитационная обработка, свинина, рассол, цвет мяса, модель CIELab, стабилизация цвета.

**Аннотация.** Настоящее исследование посвящено оценке влияния предварительной низкочастотной ультразвуковой обработки слабонасыщенного рассола на цветовые характеристики охлажденной свинины, приобретаемые при посоле в течение 24 часов. На основе полученных результатов исследования разработаны рекомендации по поверхностной и внутримышечной стабилизации цвета свинины с нормальным ходом автолиза. Для оптимизации цветовых характеристик NOR - свинины как на поверхности, так и в толще мяса, рекомендована предварительная активация 3%-го рассола в низкочастотной ультразвуковой установке погружного типа.

**An effect of cavitational activation of brine on color characteristics of chilled pork**

A.S. Ivanov, B.D. Petrova

Russian State Agrarian University named by K. A. Timiryazeva

T.A. Sidorov

Moscow State University of Food Production

O.T. Knyazeva

Gorbatov Research Center for Food Systems

A.V. Stahov

Saratov State Agrarian University named by N. I. Vavilov

**Key words:** cavitation treatment, pork, brine, meat color, CIE Lab model, color stabilization.

**Summary.** This experimental research is devoted to evaluating the effect of pre-low-frequency ultrasonic treatment of slightly saturated brine on the color characteristics of chilled pork, acquired by it during salting for 24 hours. Based on the results of the study, recommendations were developed for surface and intramuscular stabilization of pork color with a normal course of autolysis. Thus, to optimize the color characteristics of NOR - pork both on the surface and in the thickness of the meat, it is recommended to pre-activate 3% brine in a low-frequency ultrasonic installation of the submersible type.

Текст статьи.

**Литература**

Контактные данные одного из авторов