

науки и образования», 11–13 мая 2010 г., г. Москва. Поступила в редакцию 03.05.2010.

## ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ПОСЛЕ «ШОКОВЫХ» УСЛОВИЙ ЗАМОРАЖИВАНИЯ

**Яблоненко Л.А.**

*Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  
Чита, Россия*

Для повышения конкурентоспособности конечного продукта, производимого в мясной отрасли, большое значение имеют потребительские свойства мясных полуфабрикатов. Потребительские свойства замороженных мясных полуфабрикатов зависят как от качества сырья, технологии приготовления, так и от условий замораживания и хранения. Сегодня на многих предприятиях малого бизнеса и предприятиях общественного питания — производителях замороженных полуфабрикатов устанавливают современное высокотехнологичное оборудование, разрабатываются новые рецептуры, призванные придать уникальные конкурентные преимущества продукции.

Следует отметить, что камеры «шокового» замораживания находят наиболее широкое применение в производстве быстрозамороженных продуктов. Однако применение глубокого замораживания требует разработки конкретных условий ведения процесса. В этой связи было

изучено влияние различных условий замораживания рубленых мясных полуфабрикатов на формирование их функционально-технологических свойств, позволяющих установить рациональные режимы холодильной обработки и обеспечить высокое качество продукта. Экспериментально доказана целесообразность использования «шоковых» условий замораживания рубленых мясных полуфабрикатов. Установлены рациональные условия холодильной обработки объектов исследования: температура — минус 30°C, скорость движения воздуха 9,4 м/с.

Выявлено, что предлагаемые условия замораживания сокращают продолжительность процесса в 2,6 раза, способствуют формированию мелких кристаллов и высоких функционально-технологических свойств в фаршевой системе: размеры кристаллов уменьшаются почти в 2 раза, а водоудерживающая и влагосвязывающая способности повышаются более чем на 20%, стабильность фаршевой системы — на 30,5%.

При подборе холодильного оборудования для замораживания мясных полуфабрикатов в предприятиях общественного питания, необходимо учитывать, что к одному из самых перспективных технологических нововведений можно отнести использование камер интенсивного («шокового») охлаждения или замораживания в комбинации с пароконвектоматами. Основным преимуществом данной технологии являются широкие, ранее недостижимые, функциональные возможности пароконвектоматов последнего поколения и значительное увеличение сроков хранения готовых блюд и полуфабрикатов при стандартных температурах хранения.

Работа представлена на Международную научную конференцию «Фундаментальные исследования», Израиль, 10–17 апреля 2010 г. Поступила в редакцию 19.03.2010.

### Филологические науки

## АНГЛИЙСКАЯ ГРАММАТИКА: ПРЕДЛОЖЕНИЕ И СЛОВО

**Ковалева Л.М.**

*Иркутский государственный  
лингвистический университет  
Иркутск, Россия*

«Английская грамматика: предложение и слово» представляет собой «развернутое изложение оригинальной концепции теоретической грамматики английского языка с учетом новейших достижений функционально-семантической и когнитивной лингвистики» (д. филол. наук, проф. В.И. Карасик). Предложение и слово рассматриваются в неразрывном единстве согласно способу их существования в языке. В результате многие проблемы грамматики получают новое объяснение. Исходной единицей исследования является не слово, а предложение, поскольку именно оно является единицей речевой деятельности.

Все проблемы рассматриваются в направлении «от смысла к форме» и объясняются с антропоцентрической точки зрения: анализ конкретного материала опирается на такие фундаментальные понятия функционально-когнитивной лингвистики, как «наблюдатель», «восприятие», «понимание». Подход к грамматике со стороны предложения, во-первых, дал новую информацию о категориях, которые по традиции рассматриваются в морфологии (время, аспект, наклонение, залог), а, во-вторых, — открыл новые связи между строением предложения и информацией, накопленной и хранящейся в слове.

Первая часть «Организация номинативно-предикативного конституента предложения» (гл. 1–7) опирается на вербоцентрическую концепцию предложения и исследует на материале предложений с агентивными и каузативными предикатами следующие фундаментальные проблемы английской и общей грамматики:

1. выявляются различные, в том числе и парадигматические, ряды предложений с предикатами одного семантического класса (гл. 1);