

Продукция политеха

Деликатесы собственного производства



Радостным событием уходящего года стало открытие на факультете технологии пищевых производств колбасного цеха. Теперь мы можем попробовать сардельки говяжьи, говядину пряную, свинину золотистую, колбаски печеночные по-домашнему, приготовленные по уникальной рецептуре и особым стандартам факультета.

Примечательно и то, что изделия у нас не из обычной говядины. Иван Федорович Горлов академик РАСХН, зав. кафедрой «Технология пищевых производств» получил в 2010 г. премию Волгоградской области в сфере науки и техники за работу «Новые подходы к разработке научно обоснованных принципов, методов и механизмов производства высококачественной говядины с использованием современных биотехнологических приемов».

По предложенным академиком И.Ф. Горловым методам выращивают коров, мясо которых получается мраморным с прожилками, что считается деликатесом. Коров четырех пород – русскую комолую, казахскую белоголовую, калмыцкую, сементальскую мясной направленности – кормят по специальной диете. Их рацион составляет сбалансированная смесь из жмыха арбуза, тыквы, включающая в себя 32 полезных микроэлементов. Благодаря такому корму, уже у молодых коров – 14-15 месяцев (а у калмыцкой породы еще раньше) – мясо становится с оптимальным соотношением жира и белка – мраморным.

Ирина Миронова.