

*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.**