

экстраполировать, анализировать ход развития ситуации, что нарушает целостность времени, оно становится событийным.

Только тогда, когда руководитель становится субъектом управления, психолого-акмеологический механизм временной транспективы актуализирует гибкость стратегического мышления. Социально-психологический уровень развития стратегического мышления (29% руководителей) характеризуется проникновением руководителей в реализующийся ход ситуации управления в результате формирования причинно-следственных связей, понимания тенденций и выбора способов развития организации. Результатом является значительное расширение пространственно-временного континуума управления и осознание руководителем его целостности. Данная целостность является для руководителя основанием долгосрочного прогноза развития рынка продукции, труда, сбыта, тенденции развития организации при согласовании внешних требований и внутренней временной организации. Время становится ценностью руководителя и проявляется третий механизм взаимосвязи терминальных ценностей и типов межличностных отношений. Руководители с некоторой профессиональной неподготовленностью к вычленению моделей социального будущего переживают события

без временной перспективы, что не позволяет им распределить ресурсы в ситуации, т.к. отсутствует осознание целостности пространственно-временного континуума управления. Это в свою очередь является препятствием к дальнейшему развитию стратегического мышления и выбору оптимальной стратегии развития за счёт потенцирования времени.

Руководители социального уровня являются иницирующим началом ситуации развития, целенаправленно и оптимально использующие все свои психические, личностные ресурсы субъекта управления для решения приоритетных профессиональных и личностных задач.

Список литературы

1. Абульханова К.А. Время личности и время жизни. – СПб.: Амстейт, 2001. – 304 с.
2. Акмеология: итоги, проблемы, перспективы // Материалы научно-практической конференции, посвященной 10-летию кафедры акмеологии и психологии профессиональной деятельности РАГС / под ред. А.А. Деркача. – М.: Изд-во РАГС, 2004. – 270 с.
3. Бакулин И.И. Соотношение профессиональных способностей к принятию и исполнению решений. Монография. – М.: Народное образование, 2003. – 103 с.
4. Вишняков И.А. Акмеологические стратегии формирования субъектности школьного психолога в вузе. – М.: МААН, 2005. – 32 с.
5. Савченко Т.Н. Динамика взаимодействия психических систем: подходы и модели. // Психологический журнал. – 2007. – № 3. – С. 45–56.

Сельскохозяйственные науки

НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СТРУКТУРЕ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ, ПРОЖИВАЮЩЕГО В УСЛОВИЯХ КРАЙНЕГО СЕВЕРА

Куроптева Л.А.

Якутская государственная сельскохозяйственная академия, Якутск, e-mail: lili8693@mail.ru

Вопросы обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов, продовольственного сырья, организации питания являются особо актуальными для создания оптимальной жизнедеятельности населения республики. Проживание в экстремальных климатических условиях оказывает негативное влияние на функциональную активность всего организма человека, вызывая ряд изменений обмена веществ.

Значительное сокращение в пищевом рационе количества белков и жиров привело к резкому нарушению установившихся механизмов их метаболизма, что явилось одним из факторов дестабилизации здоровья популяции. В относительно короткое в масштабах эволюции время произошло довольно быстрое изменение характера питания в сторону превалирования углеводной части рациона, идет трансформация белково-липидного обмена в белково-углеводный. На I выездном заседании Научного совета по медицинским проблемам питания РАМН, про-

водимого в г. Якутске 24 июня 2010 г., в работе которого принимали 10 министерств, 11 научных и образовательных учреждений обсуждены актуальные вопросы питания населения Республики Саха(Якутия). В ходе обсуждений все пришли к единому мнению-что, рациональным для народов Севера, русских старожилов и людей, связавших свою жизнь с Якутией, является питание, близкое к традиционной кухне народов Севера, скорректированное с учетом требований современной жизни. Базовым продуктом традиционной якутской кухни является мясо конины, оленины, рыба, обладающая высокой пищевой и биологической ценностью.

В свете решения этих проблем впервые публикуются в сокращенном варианте две разработки, которые основаны на опыте предков по переработке и хранению рыбы.

Рыба вяленая «Оригинальная» ТУ 9263-023-49066016-02 (юкола) уже получила большую популярность и завоевала признательность не только в Республике, но и далеко за ее пределами у истинных гурманов. Высоко оценена и удостоена престижных наград на Российских и Международных выставках: «Золотая осень-2006», «Продэкспо-2007», «АмурЭкспо-Форум-2009», «Золотая осень-2009»-золотые медали, диплом лауреата, кубок гран-при на «Продэкспо-2009», вызвала фурор на выстав-

ках в Германии – «Зеленая неделя 2006, 2010» – признана лучшим рыбным продуктом на «Интерфиш-2010», на Всероссийском конкурсе «Экологически чистая и безопасная продукция-2011» получена медаль «Экологически безопасная продукция».

ТУ 9263-023-49066016-02 предусматривает изготовление вяленой продукции из свежемороженой рыбы сиговых пород рыб, выловленной в экологически чистых водоемах Арктических улусов: чира, муксуна, омуля, пеляди, сига, ряпушки.

Описание технологического процесса

1. Дефростация.

Дефростацию производить воздушным или водным способом до температуры в толще мяса минус 4-2 °С.

2. Мойка, разделка, стекание.

Дефростированную рыбу промыть щеткой для удаления слизи и посторонних загрязнений. Удалить чешую. Рыбу разделить на филе с кожей: отделить голову, разрезать по длине позвоночника на две продольные половины, удалить позвоночник и крупные реберные кости, зачистить от внутренностей и черной пленки. Промыть. Сделать поперечные надрезы на филе размером не более 0,5 см и выдержать на перфорированной поверхности для стекания избыточной влаги

3. Посол, стекание, выравнивание, нанизка.

Филе посолить в ванне в предварительно прокипяченном и отстоянном, профильтрованном солевом растворе плотностью 1,2 г/см³ и температурой не выше 6 °С.

В посольную емкость налить солевой раствор с температурой 3-6 °С и плотностью 1,2 г/см³, а затем загрузить филе. Соотношение солевого раствора и филе должно быть 3:1. Время посола филе устанавливает мастер в зависимости от вида рыбы, места, время и места добычи. Выгруженную из посольной емкости филе выложить на перфорированную поверхность для стекания избыточной влаги и оставить на выравнивание при температуре 0-5 °С 12 часов. После выравнивания солёности отмочить в чистой воде. Нанизать на прутки (шомпола) филе и загрузить в термокамеру.

4. Вяление, упаковка и хранение.

Вяление проводить в следующем автоматическом режиме:

- подсушка при температуре 16-18 °С – 3-4 часа при влажности 70 %;
- отдых-отключение приточно-вытяжных вентиляторов на 1 час (для перераспределения влаги в толще мяса);
- досушка при температуре 18-24 °С, скорость 0,5-1 м/с, влажность 30 %. Температура вяления начинается с 18 °С и повышается постепенно на 1 °С через час.

Упаковку производить в ящики из гофрированного картона, оклеенного по ГОСТ 2477.

Маркировать по ГОСТ Р 51074, хранить при температуре от 0 до минус 8 °С не более 6 месяцев.

ТУ 9264-001-93793341-11 «Икра вяленая» распространяются на икру вяленую, изготовленную из икры сиговых пород рыбы: омуля, чира, муксуна, сига, пеляди, ряпушки.

Описание технологического процесса

1. Разделка рыбы, сбор ястыков, промывка, сортировка, стекание.

Разделять рыбу с помощью машины или вручную. При разделке рыбы осторожно разрезать брюшко, стараясь не повредить пленку ястыков. Вынутые из рыбы ястыки собирать в чистые емкости порциями с предельной массой 10 кг и, не задерживая, направлять на дальнейшую обработку. При сортировке отделять ястыки с желто-оранжевыми пятнами от желчи. Рассортированные ястыки икры промыть проточной водой температурой не выше 15 °С. Промытые ястыки выдерживать в течение 10-15 мин для стекания влаги.

2. Подготовка солевого раствора, посол ястыков.

Солевой раствор готовить заранее в специальных емкостях или на специальных установках, предназначенных для его приготовления, а также очистки натуральных тузлуков, их подкрепления и охлаждения. Готовый солевой раствор отстоять, профильтровать. Промытые ястыки солить в солевом растворе плотностью 1,08 г/см³ и температурой не выше 6 °С. В налитый в посольную емкость солевой раствор загрузить ястыки, распределяя их равномерно по всей поверхности раствора. Соотношение ястыков и солевого раствора по массе должно быть 1:3.

3. Созревание, прессование.

Всоленные ястыки положить в один ряд на стечные сита и выдержать на них для созревания и стекания излишней жидкости. Соленые ястыки икры пригрузить гнетом, не допуская повреждения ястыков. Выдержать в помещении с температурой от 0 до 5 °С в течение суток.

4. Вяление. Ястыки икры вялить при температуре от 18 до 22 °С в течение 24-36 ч. Вяление закончить, когда пленка на ястыках хорошо подсохнет.

Продолжительность и режим вяления определяет лаборатория предприятия.

5. Упаковка, маркировка, хранение.

Вяленые ястыки икры упаковать в полимерные пакеты с предельной массой продукта не более 0,3 кг, должны быть термосварены под вакуумом или без вакуума или скреплены зажимами. Продукция, расфасованная в пакеты из полимерных материалов, упаковывается в ящики из гофрированного картона оклеена по ГОСТ 2477, маркируется по ГОСТ Р 51074, хранить при температуре от 0 до минус 8 °С не более 6 месяцев.