**Оленеводство**

**Луницын, В. Г.** Консервирование пантов маралов с использованием традиционной, инфракрасной и вакуумной сушек [Текст] / В. Г. Луницын, И. Н. Гришаева // Сибирский вестник сельскохозяйственной науки. - 2012. - № 4. - С. 103-109. - Библиогр.: с. 109 (3 назв.). - 4 табл., 1 схем.

Проанализированы в сравнительном аспекте три способа консервирования пантов маралов: традиционный, инфракрасный и вакуумный. Оценку способов консервирования проводили по времени сушки, выходу готового продукта, биохимического состава и себестоимости образцов. Установлено, что консервирование пантов маралов с применением вакуумной сушки ускоряет процесс в 780 раз без потерь готового продукта; обеспечивает наилучший биохимический состав образцов. Биохимический анализ готовой продукции свидетельствует о положительном влиянии сочетания низкого давления и температуры (вакуум) в отношении белка, аминокислот, макро-, и микроэлементов и витаминов. Себестоимость 1 кг пантов при консервировании вакуумным способом меньше на 46,6 % по сравнению с традиционным.