

**Секция «Экспериментальные разработки и исследования
для перерабатывающих производств АПК»
научный руководитель – Глущенко Людмила Фёдоровна, доктор тех. наук,
профессор, академик РАЕ**

**РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ
СЫРА МЯГКОГО «БОРОВИЧСКИЙ С КУРАГОЙ»**

Александрова Т.А.

Новгородский государственный университет
им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: tanyha_yolok@mail.ru

Среди продуктов питания сыр занимает одно из первых мест по пищевой и энергетической ценности. Определяется она высоким содержанием в нем белка, молочного жира, а также минеральных солей и витаминов в хорошо сбалансированных соотношениях и легкопереваримой форме. Производители Новгородской области отдают предпочтение мягким сырам. К таким предприятиям относится и ООО «Агро-Волок» Боровичского района.

В лаборатории НовГУ проводились исследования по разработке рецептуры сыра мягкого «Боровичский с курагой» на основе технологии адыгейского сыра. Отрабатывались дозы внесения и способы подготовки кураги; вырабатывали сыр с добавлением соли и без. Проводилась органолептическая оценка пробных выработок сыра. Оптимальным выбран вариант с внесением 8,9 кг кураги и 2,4 кг поваренной соли на 100 кг готового сыра.

Готовый продукт обладает кисломолочным вкусом и нежной консистенцией. Цвет белый, на разрезе видны кусочки кураги. Вкус у сыра молочный, сладковатый со слабо выраженным вкусом кураги. Расчитана пищевая и энергетическая ценность нового сыра. В 100 г продукта содержится 18,5 г белков, 18,1 – жиров, 5,9 – углеводов. Энергетическая ценность продукта – 472 ккал (1982 кДж).

Разработан технологический процесс производства предлагаемого сыра для условий предприятия. Сыр вырабатывают осаждением молока кисломолочной сывороткой. В подготовленную сырную массу вводят измельченную курагу, далее её направляют на формование. На предприятии имеется для этого производства все необходимое оборудование.

Работа выполняется на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством доцента Лаптевой Н.Г. (<http://www.famous-scientists.ru/83/3>).

**ВОЗМОЖНОСТЬ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
НА ПРЕДПРИЯТИИ ОАО «НОВГОРОДХЛЕБ»**

Волотовская А.Д.

Новгородский государственный университет
им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: volotovskaya1995@mail.ru

ОАО “Новгородхлеб” одно из старейших предприятий Великого Новгорода. История тогда еще Новгородского хлебокомбината началась в 1944 году, когда он получил свое официальное название. ОАО “Новгородхлеб” крупнейший производитель хлеба, торты, пирожных, пряников и многих других хлебобулочных и кондитерских изделий в Великом Новгороде и Новгородской области. Одно из старейших

предприятий города, несмотря на свой возраст – это современное, динамично развивающееся предприятие, отвечающее европейским стандартам и удовлетворяющее запросам жителей не только Великого Новгорода, но и Новгородской области. В настоящее время предприятие выпускает около 50-ти наименований хлебобулочных изделий и более 70-ти кондитерских.

Мучные кондитерские изделия всегда занимали особое место на советском, а потом и российском кондитерском рынке. На сегодняшний день данный продукт занимает одно из первых мест по объему производства в кондитерской промышленности и представлен различными сегментами. Такая популярность обусловлена многими факторами, но основным является то, что данные продукты позволяют удовлетворить потребности потребителя, при этом цена на них не находится в жесткой зависимости от поставок импортного сырья, как, например, в шоколадных изделиях.

Данный сегмент в России находится на стадии насыщения. Для повышения спроса предприятия обновляют производство, придают товару фирменный стиль, создают продукцию новых видов. Мы предлагаем предприятию расширить ассортимент выпускаемой продукции за счёт создания линейки новых пряников с добавлением клетчатки и стевиозида, который в пищевой промышленности применяется как пищевая добавка Е960, выступающая в роли подсластителя.

Работа выполняется на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского Государственного Университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Глущенко Н.А (<http://www.famous-scientists.ru/2084>).

ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА С СЕЛЕНОМ

Любомирова Т.С.

Новгородский государственный университет
им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: ta-nuysha33@rambler.ru

Жевательная резинка – это изделие, состоящее из эластичной основы, вкусовых веществ и ароматизаторов, пищевых и лечебно-профилактических добавок с добавлением или без добавления красителей. С целью обогащения состава жевательной резинки, мы предлагаем внести в её рецептуру микроэлемент селен в виде пищевой добавки «Селексен». Селексен – это соединение ксантина с селеном, с содержанием последнего 22,8-23,9%. Селексен представляет собой кристаллический порошок, устойчивый к длительному хранению и термообработке (до 150°C), без вкуса и запаха.

Суточная потребность селена составляет 1 мкг на 1 килограмм массы тела. Но так как жевательную резинку обожают дети, а многие потребители удовлетворяют нехватку микроэлемента с другими продуктами питания, мы рассчитали безопасную концентрацию селена = 10 мкг на одну упаковку жевательной резинки. За упаковку мы берем картонный конверт, состоящий из 7 пластинок, массой нетто = 13,5 г.

Согласно технологии производства жевательной резинки все ее компоненты смешиваются в миксере. Селексен также предлагается вносить в смесь на ста-