

тета из куриной печени с добавлением различного количества коньяка: 4, 5 и 6%. Проведена органолептическая оценка опытных образцов. При минимальной дозировке коньяка вкус и аромат паштета оказались мало выраженными. Средняя и максимальная дозировки улучшили вкусовые качества паштета. В итоге, в качестве сырья нами выбраны печень куриная – 60 кг, лук репчатый – 7,5 кг, морковь – 5 кг, сливочное масло – 10 кг, шпик свиной – 10 кг, коньяк – 5 кг, соль – 2,48 кг и перец черный молотый – 0,02 кг. Допускается замена куриной печени на говяжью, свиную, печень индейки, утки, гуся. Это позволит варьировать вкусы и цену продукта.

Исходя из предложенной рецептуры, была рассчитана пищевая и энергетическая ценность печеночного паштета с коньяком. В 100 г продукта: белки – 12,9 г, жиры – 20,17 г, углеводы – 2,51 г. Энергетическая ценность составила 243,1 ккал (1016,2 кДж).

Дегустационная оценка предлагаемого паштета проводилась по пятибалльной шкале, в результате был определен средний показатель – 4,5 балла, что свидетельствует о высоком качестве продукта.

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/8313>).

НОВЫЙ ПРОДУКТ «КОЛБАСКИ РЫБНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ»

Петровская Е.С.

*Новгородский государственный университет
им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: Elena.Petrovskaya@novsu.ru*

Колбаски рыбные варено-копченые – пищевой продукт, относящийся к кулинарным изделиям из рыбы, в процессе изготовления подвергнутый предварительной подсушке, варке и копчению. Изготавливаются колбаски по техническим условиям и по технологической инструкции и рецептурам на данный продукт с соблюдением действующих санитарных и ветеринарных норм и правил для рыбной промышленности.

Рыбные колбаски изготавливаются из рыбного филе с добавлением перца, соли, крахмала. Рыба и, как следствие, рыбные продукты, обладают высокой пищевой и биологической ценностью, поэтому широко применяются в повседневном рационе, а также в детском и диетическом питании. Нами для предприятия ООО «Новгородский пищекомбинат» разработаны рецептуры и технология производства трёх видов колбасок рыбных варено-копченых: из филе горбуши, сельди и скумбрии; из филе скумбрии и сельди; из филе горбуши и скумбрии. Составлены ТУ и ТИ для этих продуктов. Проведена пробная выработка колбасок в лабораторных условиях и дегустация, в которой приняли участие более 10 специалистов. Все представленные образцы получили высокие оценки.

Колбаски рыбные варено-копченые обладают высокой пищевой ценностью, сохраняют незаменимые аминокислоты, незаменимыми жирные кислоты, витаминами, макро- и микроэлементами.

Для производства колбасок рыбных варено-копченых с целью минимизации затрат на производство было выбрано сырье, уже используемое на предприятии ООО «Новгородский пищекомбинат» для производства других видов продукции: сельдь, скумбрия, горбуша. Данный продукт планируется производить в рыбном цехе предприятия ООО «Новгородский пи-

шекомбинат», запланированная производительность – 100 кг в смену, с перспективами последующего увеличения производительности и расширение ассортимента ряда.

Работа выполняется на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского Государственного Университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Л.Ф. Глушенко.

АНАЛИЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ СТУДЕНТОВ НОВГУ В ОТНОШЕНИИ ПРОДУКТА «БУЛОЧКА С НАЧИНКОЙ»

Пильгуй А.В.

*Новгородский государственный университет
им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: lika110194@mail.ru*

В питании человека хлебобулочные изделия играют важнейшую роль, так как являются основным источником поступления в организм усвояемых углеводов.

Для изготовления булочек с начинкой на мини предприятии, работающем в Новгородском государственном университете (Великий Новгород), предлагается один из видов джема, приготовленный из лимона.

Лимон – это один из наиболее распространенных цитрусовых плодов с большим содержанием витамина С, цедра и сок фрукта обладают высоким антисептическим действием. Джем – пищевой продукт, получаемый увариванием плодов в сахарном сиропе до желеобразного состояния. Булочка с лимонным джемом – это хлебобулочный продукт округлой формы без надрывов и подтёков начинки, поверхность посыпана сахарной пудрой.

Цель нашей работы состояла в оценке потребительских свойств булочки с лимонным джемом.

При выполнении данной работы был проведен опрос студентов Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого с целью выявления их предпочтений к булочному изделию «Булочка с лимонным джемом». Из опрошенных студентов 68% отнеслись с интересом к данному продукту, выяснилось, что потребитель ориентируется в основном на внешний вид, хорошие вкусовые качества, ценовой фактор и на полезность продукта.

Проанализировав данные опроса, была проведена дегустация продукта по органолептическим показателям. Продукт «Булочка с лимонным джемом» получил одобрение дегустаторов. На основании этого сделан вывод, что данный продукт будет пользоваться спросом у студентов, и может быть рекомендована к производству на мини предприятии.

Работа выполнена на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Глушенко Л.Ф. (<http://www.famous-scientists.ru/329>).

К ВОПРОСУ О КОНТРОЛЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКТА «СКУМБРИЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ» «ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ»

Побоква Т.И.

*Новгородский государственный университет
им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: tanyayand2014@yandex.ru*

Контроль качества при производстве продукции является неотъемлемой частью технологического