

НОВЫЙ ПРОДУКТ – МОРОЖЕНОЕ «ПЛОМБИР С МЁДОМ»

Рябухина А.В.

*Новгородский государственный университет
им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: gr1491@mail.ru*

Мороженое является одним из самых любимых и популярных продуктов населения нашей страны. Это объясняется не только его приятными вкусовыми достоинствами, но также высокой пищевой и биологической ценностью.

В последние годы заметно обновился и расширился ассортимент выпускаемого мороженого, улучшается его качество, меняется внешний вид, усложняется структура. Завоевать симпатии потребителя, избалованного ассортиментом, становится все сложнее.

Нами предлагается расширить ассортимент мороженого, введя в рецептуру пищевой порошок из мёда. Разработанное мороженое с мёдом мы назвали «Пломбир Медовый». Это мороженое будет не только качественным, но и полезным для здоровья человека, так как сухой порошок из цветочного мёда содержит минеральные вещества, аминокислоты, витамины, он полезен для здоровья человека. В его составе содержится глюкоза и фруктоза, которая при попадании в организм дарит энергию, силу и быстро усваивается.

Нельзя отрицать его полезные свойства мёда, они помогают организму справиться с проблемами со здоровьем. Мёд нужно включать в рацион питания в качестве вкусного и полезного продукта.

Нами была разработана рецептура мороженого пломбир с сухим порошком из цветочного мёда где доза внесения 5% на 1000 кг.

Появление на рынке таких товаров, как мороженое с сухим порошком из мёда «Пломбир Медовый», несомненно, заинтересует большую часть потребителей, заботящихся о своем здоровье и здоровье своих близких.

Мороженое с сухим порошком из цветочного мёда «Пломбир Медовый» разработано для предприятия ООО «Пломбир», расположенного в Великом Новгороде.

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>).

АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА ТВОРОЖНЫХ ПРОДУКТОВ С ОВОЩНЫМИ ДОБАВКАМИ

Садова М.Ю.

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

Творог – это кисломолочный продукт, который получается в результате сквашивания молока. Он содержит фосфор и кальций, аминокислоты, белки, жиры, витамины А, С, витамины группы В. Творог часто употребляют в составе творожных продуктов.

На сегодняшний день рынок творожных продуктов достаточно велик. Выпускается: творог различной жирности (от 0% и выше); мягкий творог с различными ягодами, фруктами и сухофруктами; творожная масса с изюмом, курагой; глазированные сырки, творожные сырки; десертные творожки с вареньем (желе, джемом), и пр.

Наибольшей популярностью пользуются творожные массы с различными наполнителями. По данным исследования, проведенным в городе Челябинск, 22,4% жителей отдают предпочтение творожным массам. Интерес возникает более подробно изучить данную нишу продукции.

На рынке чаще всего встречаются творожные продукты с фруктово-ягодными наполнителями, в то время как продукции с овощными добавками практически нет. На сегодняшний день на рынке представлены продукты лишь с добавлением зелени и чеснока, моркови.

В современных условиях специалисты перерабатывающей промышленности стали больше внимания уделять данной проблеме. И.Н. Пушмина, Л.М. Захарова, Т.А. Овчинникова предлагают использовать при производстве творожных продуктов пасты, включающие в свой состав свеклу и морковь, а К.К. Полянский, Е.С. Гасанова, М.А. Салимов и С.Г. Шереметова предлагают добавлять в творожные продукты пастернак.

Нами предлагается рассмотреть тыкву, как объект, который можно совместить с творогом, так как тыква содержит большое количество полезных веществ – витамины D, С, В, А, Е, В1, В2, РР; железо, калий, магний, кальций, цинк, медь, кобальт. Такой продукт позволит удовлетворить потребности человека сразу в нескольких видах питательных веществ.

В рамках дальнейшей работы предлагается разработать рецептуру и технологию производства творожных продуктов с добавлением тыквы.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ДОБАВОК В РЕЦЕПТУРЕ КУРИНОГО ФАРША ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Соловьева Е.В.

*Новгородский государственный университет
им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: GR1491@mail.ru*

Одним из наиболее перспективных направлений участники мясного рынка считают производство полуфабрикатов из мяса птицы, для которых используется куриный фарш. Для его производства основным сырьём является мясо птицы механической обвалки, а дополнительным – растительные добавки, как, например, сушёные морковь и лук.

Если комбинировать сырьё животного и растительного происхождения, то это позволит получать продукты с высокой усвояемостью, повысить их качество за счёт сбалансированности состава фарша, увеличить выход продукции.

Для получения необходимого продукта всё сырьё вносят в фаршемешалку, чтобы достичь заданных показателей качества готового продукта – это консистенция, вкус, внешний вид. Растительное сырьё вносится в фаршемешалку после его гидратирования до влажности 50%. Перемешивание ведёт до образования однородной смеси с равномерным распределением вносимых в фарш компонентов.

Используя растительные добавки, можно получить куриный фарш с большим содержанием углеводов, микро- и макроэлементов. Данный продукт будет более полно удовлетворять потребность человеческого организма в пищевых и регуляторных веществах, за счет внесения в него растительных компонентов содержащих натуральные волокна, которые хорошо сочетаются с мясным сырьём и балансируют состав фарша. Растительное сырьё, добавленное в мясное, влияет на органолептические показатели фарша: