

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:

улучшает внешний вид и цвет продукта, придает продукту сочность, приятный свежий запах.

Предлагаемый нами фарш может быть использован для приготовления паровых и жареных котлет, тефтелей и мясных запеканок, а также в качестве начинки для всевозможных пирожков, голубцов, пельменей других подобных изделий.

В настоящее время мы разрабатываем проект участка для организации производства фарша из мяса цыплят-бройлеров механической обвалки с растительными добавками в условиях предприятия БЭЗРК – Белгранкорм (Великий Новгород).

Работа выполняется на кафедре «Технологии переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского Государственного Университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Глущенко Л.Ф. (<http://www.famous-scientists.ru/329>).

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ЯБЛОЧНОГО КОНФИТЮРА

Тарасова А.А.

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

Цель нашей работы – определить соответствие показателей качества яблочного конфитюра, приготовленного из яблок местного производства, показателям качества, установленным для данного вида продукта согласно ГОСТ. Определение показателей качества переработанной плодово-ягодной продукции необходимо для её успешного продвижения на потребительском рынке.

При выполнении работы нами использовались общепринятые и специальные методы исследований, в том числе органолептические, физико-химические, микробиологические, экспертные и статистические. Качество конфитюра исследовалось по совокупности органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности. Органолептическая оценка качества конфитюров осуществлялась дегустационной комиссией. Пищевую и энергетическую ценность определяли расчётным методом.

В результате исследований были получены следующие физико-химические показатели качества яблочного конфитюра: массовая доля растворимых сухих веществ, $58 \pm 0,1\%$; массовая доля фруктовой части, $32 \pm 0,3\%$; рН – $3,60 \pm 0,06$; посторонние примеси – не обнаружены.

Органолептическая оценка качества яблочного конфитюра проводилась по следующим показателям: вкус и запах, консистенция, цвет, внешний вид. В дегустации приняли участие 11 дегустаторов. Оценку производили по пятибалльной шкале. Результаты дегустации: вкус – 5 баллов, запах – 5 баллов, консистенция – 4,8 баллов, цвет – 5 баллов, внешний вид – 4,9 баллов.

Таким образом, оценивая результаты проведённой работы, можно утверждать, что конфитюр, выработанный из яблок местного производства, отвечает требованиям стандарта и имеет довольно хорошую органолептическую оценку. В дальнейшем планируется внести изменения в рецептуру для достижения лучших результатов по консистенции и внешнему виду продукта.

Работа выполняется на кафедре «Технологии переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского Государственного Университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Глущенко Л. Ф. (<http://www.famous-scientists.ru/329>).

ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГОРЧИЦЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Филимоненко А.И.

*Новгородский государственный университет
им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: anechka-81094@yandex.ru*

Мясная отрасль имеет большое народнохозяйственное значение, поскольку она призвана снабжать население высококачественными продуктами питания.

Колбасные изделия – это продукция, которая готовится из рубленого мяса с различными вкусовыми и технологическими добавками и предусматривает последующую термическую обработку для доведения до готовности.

Одним из наиболее популярных и любимых блюд в мире являются сосиски. Польза сосисок заключается в том, что они, обладая значительной калорийностью, способны хорошо возмещать энергетические затраты организма.

В настоящее время на полках в магазинах огромное разнообразие видов сосисок, но этого ассортимента недостаточно, так как современному человеку в наше время хочется пробовать все больше нового и оригинального.

Польза горчицы в том, что она улучшает аппетит, предавая пищи неповторимый вкус и улучшая ее переваривание. В России горчица популярна и востребована, поскольку входит в состав многих блюд, придавая им своеобразную «изюминку».

Горчица обладает полезными свойствами не только для организма, но и для самого продукта. Порошковая горчица обладает водосвязывающими свойствами. Тепловая обработка горчичного порошка инактивирует горькие и острые ферменты горчицы, и она приобретает мягкий ароматный вкус, хорошую водосвязывающую и влагоудерживающую способность, бактерицидные, эмульгирующие и стабилизирующие цвет и вкус свойства. Горчица улучшает устойчивость фарша вареных колбас и придает колбаскам для жарки приятный коричневый цвет в результате карамелизации при обжарке.

Таким образом, использование горчицы в производстве колбасных изделий (сосисок) не только подарит новый вкус и аромат для потребителя, но и придаст множество свойств самому продукту.

ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА КОНЦЕНТРИРОВАННОГО БУЛЬОНА ИЗ МЯСА КУР-НЕСУШЕК НА ПРЕДПРИЯТИИ ЗАО «ГВАРДЕЕЦ»

Чиж П.М.

*Новгородский государственный университет
им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: viktorovich012@mail.ru*

В настоящее время на территории Новгородской области успешно работает птицефабрика ЗАО «Гвардеец», основанная в 1963 году. Предприятие имеет замкнутый цикл производства и специализируется на производстве промышленных куриных яиц. К сожалению, птицефабрика не занимается переработкой и реализацией мяса кур-несушек. А ведь хорошо известно, что если птицу использовать рационально, то можно добиться большой прибыли с её переработки. При комплексном использовании сырья можно высокоэффективно использовать практически все побочные продукты, при этом производя вкусную и полезную продукцию.