

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.