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±0,1%; массовая доля фруктовой части, 32±0,3%; pH – 3,60±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.

Одним из таких продуктов может быть концентрированный бульон. Бульон – это отвар, полученный при варке в воде костей, мяса, птицы, рыбы, грибов (грибной отвар). Слово “бульон” перешло в наш язык из французского в начале VIII в. и происходит от глагола “кипеть, образовывать пузыри”. В зависимости от вида используемых продуктов различают бульоны: костные, мясо-костные, из птицы, рыбные, грибные. В бульон из продуктов переходят экстрактивные вещества, белки, жиры, минеральные элементы.

Нами разработана технология производства бульона из мяса кур-несушек для условий предприятия ЗАО «Гвардеец». Для приготовления куриного бульона предложено использовать кости, субпродукты (сердце, желудки, головы, ноги, крылья, кожу, шеи), целые тушки птицы. Концентрированный продукт планируем производить из натурального куриного бульона. В настоящее время ведём разработку рецептур куриного бульона для различных случаев его дальнейшего использования. Остаётся нерешённым вопрос фасовки и упаковки готового бульона.

Таким образом, проведённая работа показала, что на предприятии ЗАО «Гвардеец» можно организовать производство куриного бульона и выйти с этим продуктом на продовольственный рынок области.

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

Фармацевтические науки

АМИНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ ТРАВЫ МАНЖЕТКИ ТВЕРДОЙ (ALCHEMILLA DURA BUSER), ПРОИЗРАСТАЮЩЕЙ НА СЕВЕРНОМ КАВКАЗЕ

Айрапетян Э.Э., Бабаян М.С.

Пятигорский медико-фармацевтический институт (филиал) ГБОУ ВПО «Волгоградский государственный медицинский университет», Пятигорск, e-mail: maruska14@mail.ru

Введение

Виды манжеток очень широко используются в народной медицине многих стран. С лечебной целью используются все части растений, но в основном трава, которую собирают во время цветения.

В России, в основном, используется сборный вид – манжетка обыкновенная как вяжущее, противовоспалительное, антисептическое, ранозаживляющее, успокаивающее, мочегонное и отхаркивающее средство [2].

Аминокислоты – это класс органических соединений, которые объединяют в себе свойства кислот и аминов и играют главную роль в жизни организмов и в организме человека в том числе.

Имея широкий спектр фармакологического действия, и способность усиливать усвояемость других веществ, аминокислоты привлекают к себе все больше внимания исследователей как потенциальные лекарственные средства.

Одной из важнейших функций аминокислот является их участие в синтезе белков, выполняющих каталитические, регуляторные, запасные, структурные, транспортные, защитные и другие функции.

Целью данного исследования было установить качественный и количественный состав травы манжетки твердой.

Анализ аминокислотного состава проводили в ФГБО ВПО «Ставропольский государственный аграрный университет», Научная лаборатория кормов и обмена веществ.

Испытания проводили на аминокислотном анализаторе – узкоспециализированном автоматизированном жидкостном хроматографе с компьютерным управлением, оснащённым постколоночной детекторной системой. Образец делится на компоненты в катион обменной смоле посредством шагового градиента pH, ионной силы, и температуры. Элюат смешивается нингидриновым реагентом и вступает в реакцию в проточной ячейке реактора при t = 121˚C. Результаты представлены в таблице.

В ходе анализа было установлено, что трава манжетки твердой содержит 16 аминокислот.

Аминокислотный состав манжетки твердой

Название аминокислот	Содержание, %
Аспарагиновая кислота	1,66
Треонин	0,47
Серин	0,52
Глутаминовая кислота	1,12
Пролин	0,90
Глицин	0,54
Аланин	0,57
Валин	0,54
Метионин	0,17
Изолейцин	0,38
Лейцин	0,76
Тирозин	0,51
Фенилаланин	0,52
Гистидин	0,43
Лизин	0,54
Аргинин	0,54

В большом количестве содержится аспарагиновая кислота, которая играет важную роль в обмене веществ, является важным компонентом для роста и размножения лейкозных клеток при некоторых видах лимфолейкоза. Глутаминовая кислота используется при лечении мышечной дистрофии. Лейцин способствует восстановлению костей, кожи, мышц [1].

Богатый аминокислотный состав делает это растение перспективным для более глубокого изучения в качестве объекта для введения в медицинскую практику.

Список литературы

1. Западнюк В.И. Аминокислоты в медицине. – Киев: Здоровье, 1982. – С. 58-151.

2. Вайс Р.Ф., Финтельманн Ф. Фитотерапия: руководство / пер. с нем. – М.: Медицина, 2004. – 552 с.

ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГЕННО-ИНЖЕНЕРНЫХ БИОЛОГИЧЕСКИХ ПРЕПАРАТОВ В ЛЕЧЕНИИ РЕВМАТОИДНОГО АРТРИТА

Аксенов М.В., Пятых Е.А.

Балтийский федеральный университет им. Иммануила Канта, Медицинский институт, Калининград, e-mail: londoncyti6@icloud.com

По современным данным ревматоидному артриту (РА) подвержено около 0,7% населения земного шара