

КОМБИНИРОВАННЫЙ ТВОРОЖНЫЙ ПРОДУКТ НА ОСНОВЕ КОЗЬЕГО МОЛОКА

Копалева Д.Н., Сысоева М.Г.

ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет им. императора Петра I», Воронеж,
e-mail: glotova-irina65@mail.ru

Продукты, полученные путем переработки козьего молока, обладают уникальными свойствами. Козье молоко является источником незаменимых биологически активных веществ, необходимых человеку и находящихся в оптимальном соотношении.

Основным белком козьего молока, так же как и коровьего, является казеин. Жировые шарики козьего молока имеют небольшой диаметр и поэтому легче усваиваются. В козьем молоке повышенное содержание незаменимых полиненасыщенных жирных кислот, что благоприятно влияет на здоровье человека.

Однако, козье молоко и продукты его переработки обладают специфическими органолептическими свойствами. Введение растительного сырья положительно сказывается на вкусо-ароматических показателях готовой продукции.

Поэтому поиск компонентов рецептур творожных продуктов на основе козьего молока в оптимальных соотношениях является актуальной задачей [1].

Была исследована возможность использования в качестве растительного компонента побочных продуктов промышленной переработки яблок в виде яблочного жома. В качестве второго компонента были использованы семена льна. Для придания сладковатого вкуса в качестве последнего компонента вносился сахар – песок.

Оценка органолептических показателей полученного продукта проведена в соответствии с 9-балловой шкалой.

Введение растительных компонентов оказало положительное влияние на органолептические и физико-химические свойства готовой продукции.

Список литературы

1. Разработка творожных продуктов на основе козьего молока с растительными наполнителями / М.Г. Сысоева, И.А. Глотова, С.В. Калашникова, Н.В. Борзунова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – №2-3. – С.19-22.

АНАЛИЗ РЫНКА СВЕЖЕГО КАРТОФЕЛЯ (НА ПРИМЕРЕ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ВОРОНЕЖА)

Кривоногова И.С., Каширина Н.А.

ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет им. императора Петра I», Воронеж,
e-mail: glotova-irina65@mail.ru

Картофель является одной из важнейших полевых культур Воронежской области. Благоприятные условия данного климатического региона способствуют выращиванию и реализации следующих сортов картофеля (одни из самых популярных): ранние сорта – Ред-Скарлет, Розара, Удача, Гала; среднеранних сортов – Ильинский, Невский, Одиссей, Рамос, Эффект; поздних сортов – Пикассо, Темп и другие. Кроме того, на рынке г. Воронеж встречается множество импортных сортов (Сантэ, Романо, Кондор, Агрис, Приор, Ариэль, Эба, Клеопатра), завезенных из Голландии, Египта и других стран.

По данным опроса, в котором мною было опрошено 50 человек от 15 до 70 и более лет, как женского, так и мужского пола в городе Воронеж картофель является не только одним из самых популярных овощей, но и одним из самых часто употребляемых. На вопрос: «Как часто вы употребляете картофель?» 18% опрошенных ответили: «Каждый день», 64% – «Не-

сколько раз в неделю». 14% опрошенных употребляют картофель один раз в неделю и только 4% – менее 1 раза в неделю.

На вопрос: «Где вы приобретаете картофель?» более 60% ответили: «Выращиваем сами». Действительно, 96% выращивания картофеля, по данным территориального органа Федеральной службы государственной статистики по Воронежской области (Воронежстат), приходится именно на хозяйства населения.

По данным Воронежстата, средняя цена свежего картофеля за ноябрь 2015 года в городе Воронеж не превышала более 15 рублей за кг. Тем не менее, на вопрос: «Как вы оцениваете уровень цен на картофель?» 74% ответили: «Средний», 24% – «Высокий» и только 2% – «Низкий». Это свидетельствует о том, что представленный на рынке г. Воронеж уровень цен на картофель является приемлемым и удовлетворяющим платежеспособности населения.

ПРИМЕНЕНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В РЕЦЕПТУРАХ КЕКСОВ

Кривцова С.Н., Тертычная Т.Н., Мажулина И.В.,
Курчаква Е.Е.

ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет им. императора Петра I», Воронеж,
e-mail: glotova-irina65@mail.ru

Одним из приоритетных направлений развития пищевой промышленности является производство функциональных продуктов питания на основе местного растительного сырья с богатым химическим составом. Цель работы – разработка рецептуры кекса повышенной пищевой ценности с внесением в рецептуру тритикалевой муки и муки из плодов шиповника. Тритикале совмещает полноценность белков ржи с хлебопекарными свойствами пшеницы. Использовалась тритикалевая мука обдирная, полученная из зерна ярового тритикале сорта Привада, обладающего хорошими технологическими свойствами.

Плоды шиповника имеют большое значение как пищевое и лекарственное сырье. В них сравнительно много (0,7–9,6 мг%) β-каротина, обеспечивающего нормальную функцию глаз и состояние слизистых оболочек, органических кислот и пектиновых веществ. В 100 г сухих плодов содержится от 8 до 100 мг – марганца, от 3 – цинка и до 100 мг меди, 58 – калия, до 50-60 – кальция, до 28 – железа, до 20 мг магния, до 20 г – фосфора, 5-10 мг – натрия, от 3 до 9 мг – молибдена. Получен порошок из плодов шиповника влажностью 4,2% с помощью сушильного электрошкафа «Феруза». Пробные выпечки кексов показали, что лучшим по органолептическим показателям оказался вариант с 80%-ной дозировкой тритикалевой муки и 5,0% порошка шиповника к массе пшеничной при влажности теста 30,0%. При разработке рецептуры кексов методами математического планирования эксперимента за оптимальную (с технологической точки зрения) область дозировки компонентов приняты следующие интервалы растительных компонентов: дозировка маргарина – 28,0-52,0%; дозировка творога – 45,0-81,5%; дозировка меланжа – 32,0-80,0%. Расчет параметров оптимизации проводили по программе «STATISTICA». В качестве выходного параметра рассматривалась комплексная оценка качества кексов (КОК, баллы).

Таким образом, получены кексы повышенной пищевой ценности за счет содержащихся в порошке шиповника витаминов, пищевых волокон, макро- и микроэлементов, а также белковых веществ тритикалевой муки. Образцы кексов демонстрирова-