

продукции можно расширить за счет внедрения CO<sub>2</sub>-экстракта фенхеля. В качестве сырья можно использовать плоды, зелёную часть растения и корень фенхеля. Применение предлагаемого экстракта в пищевой промышленности позволит создать целую гамму пищевых продуктов с оригинальным вкусом и ароматом.

*Работа выполняется на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством доцента кафедры Лантевой Н.Г. (<http://www.famous-scientists.ru/8313>).*

#### **ВЛИЯНИЯ ДОЗЫ ВНЕСЕНИЯ ЗЕМЛЯНИЧНОГО ДЖЕМА НА ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ПРЯНИКА «НОВГОРОДСКИЙ СУВЕНИР»**

Афанасьева Ю.А.

*Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: yulek94@bk.ru*

Пряники – мучные кондитерские изделия разнообразной формы, содержащие значительное количество сахаристых веществ, а также различные пряности. Название «пряник» происходит от слова «пряность», так как обязательной добавкой в пряничное тесто являются «сухие духи». Применяют также химические разрыхлители, патоку, мед, молочную сыворотку [1]. Часто сувенирные пряники делают многослойными, используя для прослойки джем.

Для предприятия ОАО «Новгородхлеб» мы разработали пряник «Новгородский сувенир» с земляничным джемом. Вносили 15, 20 и 25 % джема от массы пряника. По содержанию сахара и влажности пряник должен соответствовать значениям, приведённым в ГОСТ 15810-96 [2]. Для определения влияния дозы земляничного джема определяли влажность высушиванием до постоянной массы и содержание сахара рефрактометрическим методом. Было определено, что влажность всех трёх образцов соответствовала значениям по ГОСТ, а по содержанию сахара – второй и третий образцы с содержанием вносимого джема соответственно в количестве 20 и 25 % от массы пряника. Пряники имели влажность 10,8 и 12,3 % (по ГОСТ – 9,5-14,5 %), содержание сахара – 1,5 и 1,8 % (по ГОСТ – 1,5-2,0 %). Кроме того органолептическая оценка показала, что у первого образца вкус и запах были выражены неярко, тогда как второй образец имел ярко выраженный вкус и приятный запах земляничного джема. Основываясь на результатах работы, мы обосновали рациональную дозу внесения земляничного джема в рецептуру пряника «Новгородский сувенир», которая составляет 25 % от массы пряника и обеспечивает высокое качество продукта.

*Работа выполнена на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Глуценко Н.А. (<http://www.famous-scientists.ru/2084>).*

#### **Список литературы**

1. Все о пряниках [Электронный ресурс] URL: <http://www.rusarticles.com/kulinariya-statya/vse-o-pryanikah-617011.html> (дата обращения 20.11.2015).
2. ГОСТ 15810-96. Изделия кондитерские пряничные. Технические условия.

#### **ВОЗМОЖНЫЕ ПУТИ СНИЖЕНИЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ МОРОЖЕНОГО**

Булатова А.С.

*Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: anyuta.bulatowa2016@yandex.ru*

Мороженое – это продукт, получаемый путём взбивания и замораживания молочных или фрукто-

вых смесей с сахаром и с различными добавками. Это лакомство является одним из самых любимых и популярных продуктов в мире, но от частого его потребления может появиться избыточный вес. Рост числа людей, страдающих ожирением, обуславливает необходимость поиска новых ингредиентов для рецептуры мороженого. Такими ингредиентами могут выступать различные заменители жира и сахара, функциональные молочные белки и растительное сырьё. Модифицированные сывороточные белки могут быть использованы для замены жира в производстве мороженого. Заменители молочного жира вырабатываются из растительных масел, которые повышают питательную и диетическую ценность за счёт снижения содержания холестерина и повышения содержания ценных полиненасыщенных кислот. Одним из самых распространённых способов корректирования состава молочных продуктов является сочетание молочного и растительного сырья. Обогащение мороженого продуктами переработки фруктов, овощей, ягод дополнительно придаёт продукту ряд положительных качеств.

Одним из направлений разработки рецептур мороженого с пониженной энергетической ценностью может быть изучение возможности использования в рецептурах различных заменителей сахара. Для этой цели мы решили использовать вместо сахара инвертный сироп. Энергетическая ценность инвертного сиропа составляет 267 ккал, тогда как у сахара-песка – 399 ккал [1], т.е. почти на треть меньше. Следовательно, можно будет разработать рецептуру мороженого, обладающего пониженной энергетической ценностью, что является в настоящее время вполне актуальной задачей.

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

#### **Список литературы**

1. Разработка молочных продуктов на основе сахарозаменителей / Е.А. Яковлева [и др.] // Молочно-хозяйственный вестник. – 2014. – №1. – С. 86-89.

#### **ОБОСНОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ВЕТЧИНЫ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ НА МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

Васильева М.О.

*Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: vasileva-maria1996@yandex.ru*

Мясо птицы – один из важных компонентов здорового питания. Основным производителем мяса птицы в Новгородской области является ООО «Белгранкорм», которое за 2014 год произвело 80 тыс. тонн мяса птицы. Кроме того, в Новгородской области есть и другие предприятия, занимающиеся производством мяса цыплят-бройлеров – это ЗАО «Птицефабрика Новгородская», ООО «Старорусское» и ООО «Феникс».

Из мяса грудки производят множество продуктов питания, такие как консервы, сосиски, колбасы, а также ветчины. Куриная ветчина – продукт из кусков бескостного мяса курицы, подвергнутый посолу с использованием массирования, созреванию и варке с целью создания монолитной структуры и упругой консистенции в готовом продукте.

Проведённый нами анализ показал, что ветчинные изделия занимают неплохую нишу (6 %) в среде разнообразных колбасных изделий, поэтому разра-