

продукции можно расширить за счет внедрения CO₂-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 души». 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-

ботка новых ветчинных изделий высокого качества, несомненно, привлечёт внимание покупателей.

В Новгородской области основным предприятием, занимающимся переработкой мяса птицы, является ОАО «Великоновгородский Мясной Двор». Под торговой маркой «Новгородский бекон™» этим предприятием представлен широкий ассортимент вареных, полукопченых и сырокопченых колбас, мясных деликатесов, сосисок и сарделек. Всего более 180 наименований в различных видах упаковки. Однако, это предприятие ещё не зарекомендовало себя как производитель куриных ветчин, поэтому, на наш взгляд, есть все основания организовать производство таких продуктов на этом предприятии, что будет являться вполне актуальной задачей.

Существует много рецептов из мяса цыплят-бройлеров, мы же ставим своей задачей разработать рецептуру такой ветчины из мяса цыплят-бройлеров, чтобы этот продукт отвечал требованиям самого взыскательного потребителя. Результаты работы планируем использовать на предприятии ОАО «Великоновгородский Мясной Двор».

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

ВЛИЯНИЕ СТЕВИОЗИДА НА ВКУС ПРЯНИЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Волотовская А.Д.

*Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: volotovskaya1995@mail.ru*

В последние годы российский рынок продуктов питания достаточно широко представлен мучными кондитерскими изделиями, которые пользуются высоким спросом у населения. Основным направлением развития перерабатывающей индустрии на современном этапе является обеспечение населения качественно новыми функциональными пищевыми продуктами [1]. В мировой практике в последние годы для придания изделиям лечебно-профилактических свойств широко применяются продукты переработки стевии, одним из них является стевियोид. Основными его достоинства – сладкий вкус; практически нулевая энергетическая ценность; устойчивость при нагревании и длительном хранении, воздействию кислот и щелочей; не усвояемость микроорганизмами; хорошая растворимость в воде; небольшая дозировка и возможность внесения в продукт на любой стадии производства; безвредность при длительном употреблении [2].

При исследовании влияния полной замены сахара-песка на стевियोид необходимо было, прежде всего, определить, какие по вкусу получаются разрабатываемые пряничные изделия аналогичным изделиям с сахаром. В связи с этим были определены изменения вкуса пряничных изделий при внесении различных дозировок стевियोида (0,23%; 0,25% и 0,27% к массе муки). Результаты органолептической оценки показали, что при внесении минимальных дозировок стевियोида (0,23%) получаем образцы нейтральные по вкусу (пресные), а при максимальных (0,27%) дозировках – остается сильное сладкое послевкусие и горечь. Следовательно, рациональной дозой является доза 0,25% стевियोида к массе муки. Надеемся, что, как указано в работе [3], изделия, изготовленные с использованием стевियोида, будут дольше храниться не черствея.

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. Влияние свекловичных пищевых волокон и стевियोида на потребительские свойства пряничных изделий [Электронный ресурс] URL: http://www.rae.ru/fs/?section=content&op=show_article&article_id=10007947 (дата обращения 20.11.2015).
2. Использование стевии для создания диабетических мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс] URL: <http://steviozide.com.ua/article/37-ispolzovanie-stevii-dlya-sozdaniya-konditerskih-izdlii.html> (дата обращения 20.11.2015).
3. Разработка технологии мучных кондитерских изделий профилактического назначения с использованием продуктов переработки стевии [Электронный ресурс] URL: <http://tekhnosfera.com/> (дата обращения 20.11.2015).

СО₂-ЭКСТРАКТ МЯТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Ермакова А.А.

*Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: Elize1234567@yandex.ru*

В современной пищевой промышленности находят применения различные способы улучшения качества пищевых продуктов и совершенствования технологического процесса. Наиболее экономически выгодным и легко применимым оказалось применение пищевых добавок, в результате чего пищевые добавки получили широкое распространение во многих странах мира. В большинстве случаев под термином «пищевые добавки» понимают группу веществ природного или искусственного происхождения, используемых для усовершенствования технологии, получения продуктов специализированного назначения.

СО₂-экстракты являются наиболее эффективным и технологичным. В отличие от традиционных пищевых добавок, СО₂-экстракты придают продукту более яркий вкус, облегчают технологический процесс, а также могут повысить привлекательность продукта, т.к. на этикетке будет написано, что в нём используется натуральный СО₂-экстракт.

В Великом Новгороде работает предприятие «Грумант», занимающееся производством СО₂-экстрактов. Мы решили предложить этому предприятию организовать производство СО₂-экстракта мяты. Для этого на первом этапе нужно было определить потребность в СО₂-экстракте мяты производителей пищевых продуктов. Проведённые нами опросы потребителей продовольственных товаров в Великом Новгороде показали, что имеется большое разнообразие продуктов со вкусом мяты, которые пользуются спросом у покупателей. Кроме того, анализ показал, что подавляющее большинство потребителей (65,3%) считают важным при решении вопроса о покупке того или иного продукта как его качество, так и цену. Только чуть больше 6% опрошенных не обращают внимание ни на качество, ни на цену. Следовательно, натуральный СО₂-экстракт мяты, несомненно, будет иметь спрос в пищевой промышленности.

Таким образом, можно сделать вывод, что СО₂-экстракта мяты будет востребован в пищевой промышленности. Также можно утверждать, что работа по разработке технологии производства СО₂-экстракта мяты является актуальной.

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