

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 стевииозид. Основными его достоинствами – сладкий вкус; практически нулевая энергетическая ценность; устойчивость при нагревании и длительном хранении, воздействии 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 стевииозид 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 стевииозид (0,23%; 0,25% и 0,27% к массе муки). Результаты органолептической оценки показали, что при внесении минимальных дозировок стевииозид (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% стевииозид к массе муки. Надеемся, что, как указано в работе [3], изделия, изготовленные с использованием стевииозид, 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 стевииозид 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/>).