

**ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ «ОВСЯНОЕ С ШОКОЛАДОМ» –  
НОВЫЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЯ  
ОАО «НОВГОРОДХЛЕБ»**

Жихарева Ю.А.

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

Предприятие ОАО «Новгородхлеб» (Великий Новгород) выпускает большое количество разнообразного печенья, среди которых есть и овсяное. Учитывая, что в последнее время овсяное печенье стало пользоваться большим спросом у потребителя, мы предложили организовать на этом предприятии производство овсяного печенья с шоколадом.

На первом этапе работы при разработке нового продукта – печенье сдобное «Овсяное с шоколадом» был решён вопрос о виде используемого шоколада. Было отработано два варианта, это шоколад в виде порошка и капель. В итоге был выбран второй вариант, так как шоколад в виде капель более выгодно смотрится в новом овсяном печенье, привлекая внимание потребителей и делая печенье ещё более популярным.

На основе рецептуры, уже имеющейся на предприятии, была рассчитана рецептура для нового продукта. Так же была рассчитана пищевая и энергетическая ценность нового печенья, которая представлена в таблице.

Пищевая и энергетическая ценность печенья сдобного «Овсяное с шоколадом» (на 100 г продукта)

Продукт	Пищевая ценность продукта, г			Энергетическая ценность	
	Белки	Жиры	Углеводы	ккал	кДж
Печенье сдобное «Овсяное» с шоколадом	6,0	10,7	72,6	410,4	1717

Была проведена органолептическая оценка качества печенья пробной выработки. Оценка проводилась методом дегустации по основным показателям качества по пятибалльной шкале. В дегустации принимали участие восемь человек. Продукт получил оценку 4,4 балла, что говорит о его хорошем качестве.

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

**НОВЫЕ КОМПОТЫ ДЛЯ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ  
ПРЕДПРИЯТИЙ**

Иванова А.Г.

*Новгородский государственный университет им. Ярослава  
Мудрого, Великий Новгород, e-mail: nastya\_1901@mail.ru*

Компот – это фруктовые консервы, изготовленные из фруктов, залитых сиропом с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 14%. Однако сегодня он всё больше встречается в качестве дополнения к быстрой трапезе, а из рациона здоровой семьи постепенно уходит, вытесняясь современными лимонадами, морсами и коктейлями в бутылках. Мы предлагаем вернуть компоты на столы потребителей. В качестве новинки выбраны компот из груш и компот из груш с добавлением черной смородины.

Целью исследований являлась разработка рецептур предлагаемых компотов на основании их дегустационной оценки и определение потребительских предпочтений. Для этого были выработаны пробные

образцы компотов из груши, а также из груши с чёрной смородиной.

По органолептическим показателям оба предлагаемых образца были прозрачными; фрукты и овощи одинаковые по величине, без механических повреждений, нетреснувшие; фрукты плотные и упругие; без посторонних привкусов и запахов. На основании дегустационной оценки компотов по следующим показателям: прозрачность, консистенция фруктов, вкус, запах и окраска фруктов – оба компота получили в среднем хорошие результаты – уровень качества составил 87% от максимальной суммы баллов. В качестве недостатков отмечена небольшая доля плодов в компоте, жестковатая консистенция плодов груши. Проведена корректировка рецептуры и технологии производства компотов.

Таким образом, новые виды продуктов «Компот из груши» и «Компот из груши с чёрной смородиной» могут занять достойное место на прилавках Великого Новгорода и предлагаются нами к внедрению в производство.

*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>).*

**РАЗРАБОТКА БАГЕТА  
С КУКУРУЗНОЙ МУКОЙ И СЫРОМ**

Кузьмина Н.С.

*Новгородский государственный университет  
им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород,  
e-mail: natalia.kuzmina7@yandex.ru*

Особую роль в питании населения России играют хлебобулочные изделия. За счет потребления булочных изделий, человек почти наполовину удовлетворяет свою потребность в углеводах, на треть – в белках, более чем наполовину – в витаминах группы В, солях фосфора и железа.

Французский багет – длинная и тонкая булка белого хлеба, мягкая внутри, с хрустящей корочкой, часто припудренная мукой. Существуют общие правила по составу: рецептура багета не должна содержать каких-либо ингредиентов в виде сахара или жира (установлено на уровне законодательства). Используя одни и те же ингредиенты, можно получить абсолютно разные багеты.

Для упаковки багета мы планируем использовать крафт-пакеты, которые красивые, крепкие, экологичные и поддерживают отличный воздухообмен, следовательно, содержимое такого пакета может «дышать», что очень важно для любого багета.

Введение кукурузной муки в рецептуру багета способствует обогащению готового продукта витаминами группы В, РР, минеральными солями калия, железа, фосфора, кальция, магния и т.д. По своим питательным и полезным свойствам эта мука гораздо лучше, чем пшеничная или любая иная. Её использование помогает восстановить работу кишечника и желудка, нормализует внутреннюю микрофлору. Доза