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 Глущенко 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 больничной 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 Лаптевой 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 разный багет.

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, нормализирует внутреннюю микрофлору. Доза

внесения кукурузной муки в рецептуру багета составляет 40% от общего количества муки. Используемый для приготовления багета сыр, придаст ему приятный вкус и аромат.

Наиболее важным при разработке рецептуры был этап обоснования дозы внесения сыра, так как сыр по своей химической природе влияет на кислотность, а кислотность – это не только наиболее объективный показатель готовности, но и качества готового изделия. Наша работа показала, что доза внесения сыра в количестве 2% от массы муки обеспечивает получение готового продукта, полностью отвечающего всем требованиям, кислотность багета при этом находится в пределах 5,0–5,5°Т (норма 5–7°Т).

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

НОВЫЙ ВИД ПРОДУКТА ДЛЯ ПУТЕШЕСТВЕННИКОВ

Кузьмина Д.П.

Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: darina_kuzmina_95@mail.ru

Мясные и мясорастительные консервы облегчили жизнь путешественников и всех тех, кто по роду своих занятий оказывается лишен возможности приготовить или купить себе вкусную питательную еду. Мясорастительные консервы – это готовый к употреблению консервированный продукт, полученный из различного мясного сырья и круп с добавлением пряностей, специй. Для организма человека мясорастительные консервы являются важным источником жира и белковых веществ. Они обладают хорошей усвояемостью, так как содержат незаменимые аминокислоты. Одними из таких мясорастительных консервов могут являться консервированные сосиски в томатном соусе. Сосиски представляют собой колбасное изделие, которое изготавливается из измельченного (прокрученного) вареного мяса или его заменителей. Предлагаемый вид консервов – это продукт, у которого довольно большой срок хранения, они удобны в потреблении, поэтому их можно использовать в походах, экспедициях и т.д., следовательно, они, несомненно, будут пользоваться большим спросом у покупателей.

Консервированные сосиски в томатном соусе – отличный источник белка, «строительного материала» для наших клеток. Для обоснования спроса на продукт «Сосиски консервированные в томатном соусе» нами проведён опрос потребителей. В опросе приняли участие 221 респондентов разной возрастной категории, проживающих в разный районах Великого Новгорода. Результаты опроса показали, что 75% опрошенных отдали предпочтение предлагаемому нами продукту и возьмут его и в поход, и в путешествия, и будут использовать, когда ощущается нехватка времени для приготовления качественных продуктов для домашнего питания.

Исходя из вышесказанного, можно сделать вывод о том, что данный вид мясорастительных консервов «Сосиски консервированные в томатном соусе» будет пользоваться популярностью у потребителя, поэтому работу по разработке этого продукта можно считать вполне актуальной.

Работа выполняется на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Н.А. Глущенко (www.famous-scientists.ru/2084).

ИССЛЕДОВАНИЕ НОВОГО ВИДА CO_2-ЭКСТРАКТА ИЗ БАЗИЛИКА

Любчикова В.А.

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

Известно, что многие биологически активные компоненты присутствуют в растениях в небольших количествах, поэтому в ряде случаев возникает необходимость их выделения или концентрирования – экстракция. CO_2-экстракты – это концентрированные вытяжки из растительного сырья, получаемые с применением суперкритической двуокиси углерода. ООО «Грумант» – предприятие Новгородской области по производству экстрактов, красителей и эфирных масел для косметической, пищевой и фармацевтической промышленности. Мы предлагаем внедрить на нём новый экстракт из базилика.

В лаборатории ООО «Грумант» по разработанной на предприятии методике был получен экстракта базилика и проведены исследования физико-химических показателей: растворимость (в воде и масле) и массовая доля влаги (%). Массовая доля влаги предлагаемого экстракта была определена с помощью анализатора влажности МХ-50 и составила 8,0%. Для определения растворимости экстракта мы вносили экстракт в масло и воду. Экстракт полностью растворим в масле при температуре 80°С и нерастворим в воде.

На кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Института сельского хозяйства и природных ресурсов была проведена дегустация продуктов (кетчуп Heinz и соус Astoria) с введенным экстрактом основывалась на определении вкуса, запаха и консистенции после введения в эти продукты концентрированной вытяжки из базилика в соотношении (1:5 и 1:10). В образцах отмечен приятный вкус и аромат базилика, экстракт не перебивал вкус и особенно приятно гармонировал с томатами. Более высокие баллы получены при оценке соусов с внесённым экстрактом в количестве 1:10.

Следует отметить, что на предприятии ООО «Грумант» имеются все средства для организации производства CO_2-экстракта из базилика и возможность выведения данного экстракта на продовольственный рынок.

Работа выполняется под руководством доцента Лаптевой Н.Г (http://www.famous-scientists.ru/8313).

ОЦЕНКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ КАЧЕСТВ ЗАЛИВКИ С ВНЕСЕНИЕМ РАСТИТЕЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ ДЛЯ СЫРА «МОЦАРЕЛЛА»

Митрофанова Д.М.

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

Моцарелла – молодой итальянский сыр родом из региона Кампания. Традиционная технология производства этого сыра предусматривает упаковку и реализацию его в рассоле из молочной сыворотки. Сегодня потребитель избалован многообразием продуктов на прилавках, к тому возрастает интерес населения к здоровому питанию. Как известно, сыры гармонично сочетаются со смесями различных трав и овощей. Замена рассола заливкой с внесёнными в неё расти-