

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 Глуценко 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 респондент разной возрастной категории, проживающих в разных районах Великого Новгорода. Результаты опроса показали, что 75% опрошенных отдали предпочтение предлагаемому нами продукту и возьмут его и в поход, и в путешествие, 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. Глуценко (www.famous-scientists.ru/2084).

ИССЛЕДОВАНИЕ НОВОГО ВИДА CO₂-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. CO₂-экстракты – это концентрированные вытяжки из растительного сырья, получаемые с применением сверхкритической 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 экстракт 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 CO₂-экстракта из базилика и возможность выведения данного экстракта на продовольственный рынок.

Работа выполняется под руководством доцента Ланцевой 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: mitrofanova-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-