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-

тельными компонентами, на наш взгляд, могла бы заинтересовать даже искушённого потребителя.

Целью исследований стала разработка рецептур заливки с добавлением растительных компонентов и оценка органолептических свойств сыра в данной заливке.

Была проведена пробная выработка моцареллы в трех видах заливки: вяленые томаты в подсолнечном масле; оливки в оливковом масле; стручковый красный перец в оливковом масле. Сыр «Моцарелла бокончини» (массой 1 шт. 50 г) выдерживали в заливке в течение суток. Затем была проведена дегустационная оценка. Оценивали внешний вид, консистенцию, запах и вкус сыра по пятибалльной шкале. Средний балл составлял от 4,76 до 4,8. Высший балл дегустационный оценки получил образец № 1 – «Моцарелла с вялеными помидорами в подсолнечном масле». Экспертами было отмечено, что образец № 3 отличался повышенным содержанием соли, что связано со вкусом консервированных оливок.

Можно сделать вывод о том, что сыр во всех видах заливок получили высокую оценку по органолептическим показателям. Он будет интересен как потребителю, так и производителю моцареллы.

Работа выполнена на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством Лаптевой Н.Г. (http://www.famous-scientists.ru/8313).

ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА НОВЫХ ВИДОВ ЯБЛОЧНО-ВИШНЁВОГО ПЮРЕ

Панкова Н.В.

Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: tatka9452@mail.ru

Многие виды плодов и овощей являются скоропортящимися продуктами, длительное хранение которых возможно только с помощью различных методов консервирования. **В настоящее время** увеличивается спрос на консервы, относящиеся к сегменту «премиум». Нами предлагается новый вид консервов для предприятий Новгородской области – яблочно-вишнёвое пюре. Это и новинка для потребительского рынка. Новый вкус, на наш взгляд, обязательно привлечёт своего покупателя.

Целью исследований являлась отработка рецептур предлагаемого пюре с разным соотношением компонентов и их дегустационная оценка.

Для выработки данного продукта использовались яблоки сорта Антоновка и вишня сорта Лебедянская, которые выращивают в садах Старорусского района Новгородской области. Были разработаны две пробные рецептуры. В первом образце содержание вишни составляло 30%, а во втором образце – 70%. Определены органолептические показатели и проведена дегустационная оценка по пятибалльной шкале. Результаты представлены в таблице. Оба варианта отвечали требованиям к качеству плодово-ягодного пюре по органолептическим показателям.

По результатам дегустационной оценки более высокие баллы получил образец с содержанием вишни 70%, он пришелся членам комиссии по вкусу. Однако для внедрения в производство нами могут быть предложены оба вида пюре.

Работа выполняется на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством доцента Лаптевой Н.Г (http://www.famous-scientists.ru/8313).

ВЛИЯНИЕ ДОЗЫ ВНЕСЕНИЯ ЛИМОНА НА СВОЙСТВА ТЫКВЕННОГО ДЖЕМА

Садова М.Ю.

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

В настоящее время производится большое количество самых разных джемов. Они вырабатываются из ягод (черника, клюква, малина, смородина) и плодов (яблоки, груши, апельсины). Существуют и необычные виды джемов, к примеру, джем из тыквы. Он обладает большим количеством полезных свойств и обогащает организм необходимыми витаминами и микроэлементами. Нами было предложено добавлять в джем из тыквы лимон. Запах и вкус цитруса способны улучшить весьма специфические вкус и запах тыквы. Кроме того, повышается кислотность готового продукта, что снижает риск его засахаривания.

Целью исследований являлось определение органолептических и физико-химических свойств джема из тыквы с добавлением мякоти лимона. Для этого были произведены пробные выработки джема без добавления и с добавлением лимона в количестве 5 и 7% от массы тыквы. В опытных образцах определяли титруемую кислотность по ГОСТ 25555.0-82 и содержание сухих веществ рефрактометрическим методом согласно ГОСТ 28562-90. Исследования проведены в лаборатории кафедры «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» НовГУ имени Ярослава Мудрого под руководством доцента Лаптевой Н.Г. (http://www.famous-scientists.ru/8313).

По данным исследования установлено, что джем, выработанный без добавления лимона, имеет низкую кислотность (0,025 вместо нормируемой 0,2% в пересчёте на лимонную кислоту), что может послужить дальнейшему засахариванию продукта. Остальные образцы соответствовали нормируемому показателю. Содержание сухих веществ было в пределах нормы.

Таким образом, предлагаемые виды тыквенного джема с лимоном соответствуют нормативной документации по физико-химическим показателям и могут быть рекомендованы к внедрению в производство.

Результаты дегустационной оценки яблочно-вишнёвого пюре

№ образца	Внешний вид	Консистенция	Вкус и запах	Цвет
1	4,3	4,2	4,5	4,5
2	4,5	4,9	5,0	4,8