

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 дегустационной 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 Лантевой 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 Лантевой 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 Лантевой 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