

ВЛИЯНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ХРАНЕНИЯ НА СТОЙКОСТЬ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Самарина П.Д.

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

На стойкость напитков влияет множество факторов. К ним относятся качество и вид сырья, технология производства, а также условия хранения готового напитка (температура, влажность, освещенность, состояние газовой среды и др.)

Целью исследования является определение влияния температуры хранения напитков на их стойкость. В ходе исследования использовались: вода «Элитная», сироп клюквенный фирмы «Пиканта», сироп клюквенный опытный, ёмкости из темного стекла.

В составе сиропа клюквенного «Пиканта» присутствовали сахар, вода питьевая очищенная, концентрированный сок клюквы, глюкозный сироп, регулятор кислотности лимонная кислота, загуститель пектин, ароматизатор, натуральный краситель антоцианин. Сироп клюквенный опытный состоял лишь из сахара, воды питьевой очищенной и клюквы. Продолжительность исследования составляла 10 дней. Результаты исследования представлены в таблице.

различные категории населения по возрасту, профессии, состоянию здоровья и т.д.

Целью исследования является анализ ассортимента желированных кондитерских изделий на прилавках крупных торговых точек Великого Новгорода. Предпочтения потребителей выявлены в результате опроса (анкетирование).

Посетив несколько крупных торговых точек Великого Новгорода, установлены три наиболее широко представленных группы желированных кондитерских изделий: это желейные конфеты, мармелад и желе на основе фруктовых соков. Самым покупаемым изделием является мармелад, затем желейные конфеты и на последнем месте желе на основе фруктовых соков, соответственно 74, 20 и 6% опрошенных. В анкете был предложен вопрос на выявление отношения потребителей к появлению на рынке нового вида желе на основе нетрадиционного сырья – березового сока. Большинство опрошенных (53%) ответили положительно. Соответственно, появление на продовольственном рынке желе на основе березового сока будет способствовать увеличению спроса на данный вид продукции.

Таким образом, появление на рынке желе на основе березового сока сможет внести разнообразие в ассорти

Результаты исследования влияния температуры хранения на стойкость напитков

Показатели	Напиток с добавлением сиропа клюквенного фирмы «Пиканта»		Напиток с добавлением сиропа клюквенного опытного	
	Температура хранения 4-5°C	Температура хранения 25±2	Температура хранения 4-5°C	Температура хранения 25±2°C
Вкус	Без изменений	Без изменений	Плесневелый вкус	Плесневелый вкус
Запах	Без изменений	Без изменений	Плесневелый запах	Плесневелый запах
Осадок	Образовался	Образовался (в 2 раза больше)	Образовался	Образовался (в 2 раза больше)
Прозрачность	Без изменений	Ухудшилась	Без изменений	Ухудшилась
Цвет	Без изменений	Стал светлее	Без изменений	Стал светлее

Согласно данным таблицы, температура 25±2 является благоприятной для развития микроорганизмов (дрожжи, молочнокислые бактерии, уксусные бактерии и плесневые грибы). При их развитии в готовых напитках, снижается биологическая стойкость (обесцвечивание и ослизнение напитка) [1].

тимент желированных кондитерских изделий, а также дополнить рацион питания населения новым вкусом.

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

Исследование проводилось на кафедре технологии переработки сельскохозяйственной продукции под руководством ассистента кафедры Петровой А.С.

Список литературы

1. Микробиология продуктов растительного происхождения: учеб. пособие / И.А. Еремина и др.; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2003.- 200 с.

АНАЛИЗ РЫНКА ЖЕЛИРОВАННЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Титова А.С.

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

Желе представляет собой студнеобразный продукт, получаемый путем уваривания пектинсодержащих плодово-ягодных соков с сахаром. Это питательный продукт приятного кисло-сладкого вкуса с высоким содержанием сахара. Существуют разные виды желе: молочное, шоколадное, фруктовое, сложные многослойные десерты, состоящие из нескольких видов желе. В последние годы желированные кондитерские изделия все больше привлекают внимание

ВЛИЯНИЕ ГОРЧИЧНОГО ПОРОШКА НА ВЛАГОУДЕРЖИВАЮЩУЮ СПОСОБНОСТЬ ФАРША ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Филимоненко А.И.

Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: anechka-81094@yandex.ru

Влагоудерживающая способность мясного сырья – одна из важнейших его характеристик при производстве колбасных изделий. Свойством удерживать влагу обладает и горчичный порошок. Она придает блюду остроту, вызывает повышенное выделение желудочного сока и слюны, облегчает расщепление жиров и тем самым улучшает пищеварение. Учитывая вышеперечисленные свойства горчицы, мы решили разработать новый вид колбасных изделий с добавлением горчичного порошка.

Целью исследований является определение влияния горчицы на свойства колбасных изделий. Задачей первого этапа исследований было определение дозы внесения горчичного порошка на влагоудерживающую способность фарша. Для этого были подготовлены четыре образца фарша, изготовленного из свинины нежирной и говядины I категории в соотношении 1:1. Первый образец был контрольным без добавления горчицы, во второй, в третий и четвертый образец был добавлен горчичный порошок в количестве 3%, 5% и 7% от массы фарша соответственно. В каждом образце была определена массовая доля влаги методом высушивания ГОСТ 9793-74 и влаговыделяющая способность по ГОСТ 7836-85. ВУС контрольного и опытного образцов фарша, % составила соответственно 42,28±0,03, 46,47±0,02, 49,82±0,02 и 51,29±0,01.

Подтверждена прямая зависимость ВУС фарша от количества в нём горчичного порошка. Следовательно, горчичный порошок можно использовать не только как приправу, но и как функциональный компонент в производстве колбасных изделий, в том числе и из замороженного мяса.

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>).

ОЦЕНКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ СВОЙСТВ НАПИТКА «МЕДОВУХА НОВГОРОДСКАЯ» С ЗАМЕНОЙ ЧАСТИ МЕДА САХАРОМ

Хайруллина А.М.

Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: alina.khayrullina.94@mail.ru

Медовуха – визитная карточка Великого Новгорода, однако в настоящее время медовуха «Новгородская», вырабатываемая по традиционной технологии и полностью удовлетворяющая вкусы потребителей, не производится.

Основным сырьем для производства медовухи является мед. Несмотря на то, что по данным от 01.07.2015 в Новгородской области существует 26959 пчелосемей, только в Новгородском районе их 2677, мед является дорогостоящим сырьем, поэтому актуально было бы для снижения себестоимости напитка заменить часть меда сахарным сиропом, без существенного снижения органолептических свойств напитка.

Для этого было проведена дегустация, для которой были приготовлены два образца медовухи.

1 образец – «Медовуха Новгородская классическая»

2 образец – «Медовуха Новгородская с сахаром»

В дегустации участвовали 7 экспертов, результаты представлены в таблице.

Образец	Прозрачность	Вкус	Запах	Средний балл
«Медовуха Новгородская классическая»	3,7	3,2	3,7	3,5
«Медовуха Новгородская с сахаром»	3,8	3,8	3,8	3,8

По результатам дегустации можно сделать вывод о том, что замена части меда сахаром положительно повлияла на органолептические показатели напитка «Медовуха Новгородская».

Работа выполняется на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством Петровой А.С.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА КОНЦЕНТРИРОВАННОГО КУРИНОГО БУЛЬОНА

Чижи П.М.

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

Цель нашей работы – изучение органолептических и физико-химических показателей нового продукта «Концентрированный куриный бульон». Для приготовления бульона использовали продукты разделки кур-несушек шеи и спины. Это сырьё отличается невысокой стоимостью и достаточным содержанием мяса (около 40%). Бульон готовили по разработанной нами технологии для концентрированного куриного бульона, адаптированной для условий птицефабрики ЗАО «Гвардеец» /Великий Новгород/ [1].

Органолептические показатели качества продукта «Концентрированный куриный бульон» приведены в табл. 1, а основные физико-химические показатели – в табл. 2.

Таблица 1
Органолептические показатели куриного бульона

Цвет и прозрачность	Вкус	Запах и аромат	Крепость	Наваристость
Жёлтый, совершенно прозрачный	Очень вкусный	Очень приятный, сильный	Выраженное ощущение мясного вкуса	Очень наваристый

По органолептическим показателям качества продукт был оценён на 4,9 баллов из 5.

Таблица 2
Физико-химические показатели качества куриного бульона

Наименование показателя	Норма для концентрированного куриного бульона
Массовая доля белка, г	7,9
Массовая доля жира, %, не более	0,1
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3
Массовая доля сухих веществ, %	8

Т.о., разработанный куриный бульон может быть предложен производству.