

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.

Работа выполнена на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Глуценко Л.Ф. (<http://www.famous-scientists.ru/329>).

Список литературы

1. Чиж П.М. Изучение возможности производства концентрированного куриного бульона из мяса кур-несушек на предприятии ЗАО «Гвардеец» / П.М. Чиж // Международный студенческий научный вестник. – 2015. – №2. – С395-396.

**Секция «Перспективы развития садоводства и растениеводства»,
научный руководитель – Прохорова Н. А., канд. сельхоз. наук**

**ВЛИЯНИЕ ОРИЕНТАЦИИ ЗУБКОВ ПРИ ПОСАДКЕ
НА УРОЖАЙНОСТЬ ЧЕСНОКА ОЗИМОГО
В УСЛОВИЯХ ЮЖНОЙ ЛЕСОСТЕПИ
ОМСКОЙ ОБЛАСТИ**

Бурмбаев А.А., Климович А.Ю.,
Бурлак Е.А.

Омский государственный аграрный университет
им. П.А. Столыпина, Омск, e-mail: tat.sed@mail.ru

Цель исследования состояла в том, чтобы обобщить допустимость замены ориентированного расположения зубков на разбросанное неориентированное, обеспечивающее возможность механизации посева.

В этой связи были поставлены следующие задачи:

Выявить как ориентация зубков при посадке влияет на зимостойкость, полевую всхожесть, формирование ассимиляционной поверхности, урожайность и структуру урожая.

Определить экономическую целесообразность применения неориентированной посадки зубков при возделывании озимого чеснока.

Объектами исследований являлись сортопопуляция Тарский, сорт Комсомолец. Исследования проводились в 2014-2015 гг. на малом опытном поле ФГБОУ ВО Омского ГАУ. Схема опыта включала ориентированную посадку зубков (донцем вниз) и неориентированную (вразброс).

Во время опыта проводили фенологические наблюдения, отмечая даты появления всходов, стрелкования, разрыв оберток соцветий. Учитывали густоту всходов растений чеснока. К учёту густоты всходов приступали через 10 дней после массового отрастания. Подсчёт растений чеснока проводили на 1 погон-

ном метре. Учёт густоты стояния растений проводили и перед уборкой [1,2].

Количество листьев на растении было больше в случае ориентированного способа посадки, как у сорта Комсомолец (5,2 шт.), так и у сортообразца Тарский (7,3 шт.). Разбросной способ посадки приводил к некоторому сокращению количества листьев на растении. В развитии листьев прослеживается следующая закономерность: сначала идет активное нарастание количества листьев на растении (табл. 1).

Так к 24 июля у сортообразца Тарский образовалось 7,0–7,3 штук, у контрольного сорта Комсомолец 5,0–5,2 штук. Таким образом, в течение вегетации листья интенсивно растут и достигают максимальной длины, а к концу июля их рост приостанавливается.

Данные о густоте всходов, о густоте стояния растений перед уборкой важно знать потому, что от числа растений на площади зависит урожайность. Ориентированный способ посадки обеспечивает лучшую перезимовку растений: 91,5% – у сортообразца Тарский и 96,9% у контрольного сорта Комсомолец (табл. 2).

Луковицы лучше укореняются, что способствует большей сохранности растений к моменту уборки. В варианте ориентированной посадкой зубков выше сохранность к уборке перезимовавших растений от посаженных (86% у сортообразца Тарский, 95% у сорта Комсомолец; при посадке вразброс 82,0–87,2%, соответственно). В целом за весь период выращивания растений ориентированная посадка обеспечивает меньше количество выпадов.

Данные таблицы 3 показывают, что у испытуемых сортообразцов чеснока Тарский и Комсомолец при разных способах посадки был получен разный уровень урожайности, как общей, так и товарной.

Таблица 1

Влияние ориентации зубков при посадке на рост и развитие озимого чеснока

Сорт, способ посадки	Количество листьев, шт.			Длина листьев, см		Диаметр ложного стебля, см		Диаметр луковицы, см	
	24.06	24.07	8.08	24.06	24.07	24.06	24.07	24.06	24.07
Тарский донцем вниз	6,8	7,3	5,2	33,0	58,6	1,3	2,0	3,5	4,6
Тарский вразброс	6,6	7,0	5,4	26,0	57,0	1,1	2,0	3,4	4,7
Комсомолец донцем вниз (контроль)	4,9	5,2	4,0	21,5	50,0	0,8	1,5	2,9	4,0
Комсомолец донцем вразброс	4,8	5,0	4,2	24,0	51,2	0,7	1,5	2,5	4,0

Таблица 2

Влияние ориентации зубков при посадке на изменение густоты стояния растений озимого чеснока на 1 погонном метре

Способ посадки	Перезимовало растений, %	Сохранилось (%) к уборке от	
		перезимовавших	посажённых
Тарский донцем вниз	91,5	94,0	86,0
Тарский вразброс	90,4	90,8	82,0
Комсомолец донцем вниз	96,9	98,1	95,0
Комсомолец вразброс	92,3	94,5	87,2