

на основе которого разработана добавка «Ацидомилк». Добавка «Железомилк» служит в качестве дополнительного источника биологически доступного железа, рекомендуется как детям, так и взрослым. Добавка «Кальцимилк» рекомендуется в качестве дополнительного источника кальция. Основными компонентами добавки являются кальций и магний (который создает баланс с кальцием и витамин Д₃ в форме холикальцеферола) в биологически доступной и наиболее усваиваемой форме.

Нами разработаны рецептуры молочных конфет с вышеперечисленными функциональными добавками, за основу взяты молочные конфеты типа «Коровка». Подобрана технология производства в условиях предприятия. Вносить предлагаемые добавки в виде сухого концентрата целесообразно на стадии перемешивания. Такой способ удобен и легко осуществляется в технологическом отношении, позволяет равномерно распределить обогащающие добавки по всему объему сырья. Разработано дизайнерское решение обертки для обогащенных конфет серии «Млечный путь».

Предлагаемый объем производства молочных конфет – 5 тонн в смену. На предприятии ООО «Новгородская кондитерская фабрика» имеется практически все необходимое оборудование. Оно включено в поточно-механизированную линию приготовления однослойных помадных конфет. Приобрести потребуется только автомат для заворачивания конфет Nagema EL-9, что позволит повысить производительность труда, исключить упаковывание конфет вручную.

Таким образом, выпуск подобной продукции привлечет покупателей, ориентированных на функциональные продукты. У детей появится возможность совместить «вкусное» и «полезное». Интересна возможность применения молочных конфет с пробиотиками для приготовления кисломолочного продукта в домашних условиях. Необходимо только растворить конфету в теплом молоке и оставить при комнатной температуре. Через несколько часов будет готов вкусный и полезный напиток.

В дальнейшем предполагается расширить ассортимент серии «Млечный путь» за счет выпуска молочных конфет с добавлением бифидобактерий и молочнокислых бактерий.

МЯСНОЙ ДЕЛИКАТЕС И СУХОФРУКТЫ

Егорова Е.С.

*Новгородский государственный университет
имени Ярослава Мудрого
Великий Новгород, Россия*

Среди продуктов питания, которые пользуются наибольшим спросом у россиян, мясные изделия занимают четвертое место, уступая молочной продукции, овощам и фруктам, а также хлебобулочным изделиям. Мясо – необходимый продукт питания для стран с холодным климатом. Мясо содержит незаменимые аминокислоты и полноценный белок, которому трудно найти равноценную растительную замену.

Карбонад является традиционным мясным деликатесом. В соответствии с ГОСТ состав карбонада ограничивается несколькими ингредиентами: свинина, соль, специи и чеснок. Вследствие того, что это не может обеспечить предприятию удовлетворение всех запросов потребителей, мы считаем целесообразным отступить от традиционной рецептуры карбонада и предложить потребителю карбонад в обсыпке (руководитель работы профессор Глущенко Л.Ф. <http://www.famous-scientists.ru/329>). В качестве обсыпки предлагается использовать сухофрукты в измельченном виде: чернослив, курагу, абрикос (сушеный без косточки) и яблоки сушеные.

Сухофрукты представляют собой высушенные естественным или промышленным способом ягоды и фрукты. Сушка – один из самых доступных способов их хранения, позволяющий сохранять максимальное количество витаминов и минералов. Сухофрукты оказывают положительное влияние на здоровье человека, они незаменимы в лечебном и повседневном питании.

Использование сухофруктов при производстве карбонада улучшит внешний вид готового продукта, повысит питательную ценность продукта, придаст приятный специфический вкус. Готовый продукт при этом приобретет не только повышенные потребительские свойства, но и может служить украшением для праздничного стола.

Следовательно, можно обоснованно предположить, что производство данного вида мясных деликатесов является целесообразным, готовый продукт будет пользоваться спросом у населения. Потребитель сможет по достоинству оценить новизну и оригинальность нового продукта, его привлекательный внешний вид, полезность, повышенную пищевую и энергетическую ценность. Мы планируем организовать производства карбонада в обсыпке на од-

ном из мясоперерабатывающих предприятий Великого Новгорода.

ПРОИЗВОДСТВО СЫВОРОТОЧНОГО НАПИТКА «ЗДОРОВЬЕ»

Егорова Л.Ю.

*Новгородский государственный университет
имени Ярослава Мудрого
Великий Новгород, Россия*

Молочная сыворотка – естественный побочный продукт при производстве молочных продуктов (сыра, творога и казеина). Выход молочной сыворотки составляет 65-90%. Ежегодно в мире получают до 100 млн т молочной сыворотки. Многие годы она считалась проблемным продуктом, не имеющим коммерческой стоимости. Но в последнее время её начинают широко перерабатывать и использовать в различных видах. Из молочной сыворотки производят различные безалкогольные и алкогольные напитки, десерты, сгущенные и сухие концентраты, органические кислоты, витамины, молочный сахар и др. Разработана нормативная и техническая документации по использованию полуфабрикатов из молочной сыворотки в различных пищевых продуктах, в кормах для животных, в косметологии, а также как удобрение для растений.

Мы (руководитель работы профессор Глущенко Н.А. <http://www.famous-scientists.ru/2084>) предлагаем организовать производство сывороточного напитка «Здоровье» на ООО «Демянский молочный завод» (г. Демянск Новгородской области), что является актуальным и несет в себе ряд положительных аспектов:

- это является хорошей ресурсосберегающей технологией, т. к. творожная сыворотка сейчас на заводе сливается в канализацию и не используется в дальнейшем производстве;
- это позволит избежать экологических штрафов, которые приходится платить предприятию за сброс сыворотки;
- снизится отрицательное воздействие от деятельности предприятия на состояние окружающей среды;

Налаживание линии по производству сывороточного напитка «Здоровье» не потребует больших затрат, т. к. почти всё оборудование уже имеется на предприятии, а сама технология производства продукта достаточно проста;

Мы считаем, что при организации правильной рекламы наш продукт будет хорошо конкурировать с подобными продуктами других производителей и будет пользоваться

большим спросом, т.к. сыворотка является чрезвычайно ценным и полезным продуктом.

СТАРИННЫЕ РУССКИЕ ТРАДИЦИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ КВАСА

Корсакова М.В., Ларичева К.Н.

*Новгородский государственный университет
имени Ярослава Мудрого
Великий Новгород, Россия*

Издавна на Руси были известны секреты производства самого разнообразного кваса. По вкусовым и другим показателям квас не имеет себе равных среди напитков. На сегодняшний день квас становится реальной альтернативой своим конкурентам - безалкогольным напиткам зарубежных производителей.

Напитки, которые за счет добавок или особой рецептуры обладают профилактическими или оздоровительными свойствами, пользуются все большим спросом - это наиболее удобная, естественная форма внесения, а также обогащения организма человека микроэлементами, микроэлементами и другими компонентами.

В противовес, так называемым, «химическим» напиткам, квас, не содержит в своем составе консервантов, ароматизаторов, добавок, подсластителей и прочих искусственных ингредиентов, способных провоцировать аллергию или другие обострения.

Перспективным является внедрение в производство ОАО «Дека» кваса с натуральными ягодными соками - малины, клюквы и лесных ягод.

Предлагается производить ягодный квас, кардинально не меняя существующей на предприятии технологии производства, но внести некоторые коррективы, а именно, не подвергать брожению ягодный сок, то есть вносить сок при купажировании кваса. Такой способ производства кваса рассчитан на то, чтобы в конечном продукте присутствовал натуральный сок, не подвергшийся изменениям своего состава.

Предполагается, что новый продукт станет международным брендом, представляющим Россию во всем мире. Важно показать всему миру, что Россия — это не только автомат Калашникова и водка, но и здоровые натуральные напитки с богатой традицией, характеризующей страну, национальной самобытностью.