

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*

Издравна 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 купажевании 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.