

**ЗДОРОВЬЕ - В МОРКОВИ**

Корякова Е.А.

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

Морковь - одна из немногих культур, которую в свежем виде можно употреблять круглый год. Морковь превосходит многие овощи по содержанию витаминов и ряду других полезных для нашего организма веществ. По содержанию каротина (провитамина А) она незначительно уступает только сладкому перцу и превосходит все другие овощи. В моркови есть так же витамины В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, С, РР, К, фолиевая кислота, эфирное масло, соли кальция, фосфор, йод, железо. В связи с высоким содержанием йода морковь советуют употреблять при пониженной функции щитовидной железы. Чтобы восполнить минимальную суточную потребность организма в витамине А, достаточно ежедневно съедать 11-28 г корнеплодов моркови обычных сортов или 5-10 г высококариотиновых.

Морковь относительно холодоустойчивое растение, легко переносит заморозки до -3...-5°C. Минимальной температурой для прорастания семян считается +4...+6°C, оптимальной - +18...+25°C, поэтому морковь можно выращивать практически во всех регионах Российской Федерации. Целью же нашей работы является разработка проекта по возделыванию и переработки моркови в Новгородской области для обеспечения населения морковью и продуктами из нее круглый год.

Затраты на выращивание моркови незначительны, средняя урожайность составляет 500 ц/га. При внедрении современных технологий возделывания, уборки и применения высокоэффективных гербицидов рентабельность производства по выращиванию моркови может составить 100%.

Так как современный человек уже давно привык к подготовленной к употреблению пище, мы предлагаем (руководитель работы профессор Глущенко Л.Ф. <http://www.famous-scientists.ru/329>) целую гамму продуктов из моркови или со значительным содержанием моркови, которые можно было бы употреблять круглый год. Изготовление этих продуктов планируется проводить в одном цехе, обеспечивая при этом условия для безотходного и ресурсосберегающего производства. Например, оставшуюся мезгу подвергать сушке и предлагать как приправу при приготовлении различных блюд. В настоящее время организация безотходного производства крайне актуальна.

**МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ ДЛЯ ГУРМАНОВ**

Ларичева К.Н.

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

Мясо занимает значительную долю в рационе питания населения, являясь источником целого ряда необходимых питательных веществ. В условиях динамичного ритма жизни спрос на мясные консервированные продукты с каждым годом растёт. В то же время, потребитель в большей степени стал отдавать предпочтение продуктам, которые характеризуются улучшенными товарно-технологическими свойствами и биохимическим составом, высокой пищевой ценностью и безопасностью. Однако, в настоящее время диетологи рекомендуют рационально ограничить использование мяса в рационе. Ряд диетологов считает, что во вреде, наносимом человеческому организму употреблением мяса, значительную роль играет современная практика обработки мяса и мясных изделий в пищевой промышленности, а также плохие условия содержания животных и нанесение вреда их здоровью в условиях современного промышленного животноводства.

Интерес представляет использование местного животного сырья, к которому относится мясо дикого кабана – не традиционное сырьё для производства мясных консервов, характеризующееся высокой пищевой ценностью, в несколько раз превышающей пищевую ценность мяса домашней свиньи.

Применение в качестве сырья для производства тушёнки мяса кабана даёт возможность расширить ассортимент мясных консервов и является целесообразным, так как для производства такого продукта не требуется привлечение дополнительных трудовых ресурсов и материальных затрат на дооснащение производства.

Предполагается, что данное сырьё будет успешно конкурировать с традиционными видами мяса и привлекать гурманов и людей, заботящихся о своём здоровье. В связи с этим предлагается, использовать мясо дикого кабана в производстве тушёнки с целью получения биологически полноценных, экологически безопасных продуктов с широким спектром потребительских свойств. При этом интерес представляет разработка технологии и рецептуры мясных консервов, как оригинального, эксклюзивного продукта премиум-класса.