

риновой, арахидоновой, лигноцериновой, олеиновой и линолевой кислот, до 19,1% белка, 26,5% углеводов, около 2% фитина и 1,5% дубильных веществ, витамины групп А, D и E, многие микроэлементы. Семечки являются средством профилактики атеросклероза, инфаркта миокарда и других заболеваний сердечнососудистой системы, а также помогают при заболевании печени и желчевыводящих путей. В семечке около 19,1 % белка, в состав которого входят незаменимые аминокислоты.

Хлеб из муки грубого помола имеет наибольшую питательную ценность и наименьший гликемический индекс (ГИ). Гликемический индекс (ГИ) – это не что иное, как способность повышать уровень сахара в крови. Мука грубого помола содержит больше растительных волокон (клетчатки). Хлеб из такой муки легче усваивается организмом, сохраняет сахарный баланс в крови и оставляет чувство насыщения на больший срок.

Солодовая мука изготавливается из пшеницы, ячменя и других злаков. В солоде содержатся витамины, минералы и полезные вещества, которые помогают ускорить процессы брожения в тесте, улучшают вкус и цвет теста. Хлеб с добавлением солодовой муки (солода) черствеет не так быстро, как пшеничный. В семечках тыквы есть белок, клетчатка, железо, медь, магний, марганец и фосфор, а также аминокислоты: аргинин и глутаминовая кислота.

Тыквенные семечки также содержат линоленовую кислоту, которая укрепляет артерии. Тыквенные семечки очень полезны мужчинам - проверенное средство от простатита. Семечки помогают сократить риск заболевания раком предстательной железы.

Ламинария славится тем, что в ней много альгиновой кислоты и ее солей. Альгиновая кислота и ее производные легко поглощают не только воду, они связывают и выводят из организма тяжелые металлы, радионуклиды, токсины и даже болезнетворные бактерии. Хлеб с добавками препаратов ламинарии долго не черствеет, а, кроме того, обогащается йодом, а значит, становится полезнее.

Таким образом, диетический хлеб с такими пищевыми добавками обладает рядом полезных свойств, необходимых разным слоям населения.

Готовый продукт представляет собой хлеб, выпеченный на поду, круглой формы, цвет изделия от светло коричневого до коричневого. Изделие упаковано в полиэтиленовый пакет, масса хлеба 400 г.

Хлебопекарная промышленность имеет возможности активно включиться в проведе-

ние разъяснительной работы о возможностях отрасли улучшить рацион питания путем использования выбора нужного ассортимента хлебобулочных изделий, в том числе и специальных диетических сортов.

НЕТРАДИЦИОННЫЕ ВИДЫ МЯСНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Семёнова С.И.

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

Тенденцией современной отрасли производства детского питания является постоянный поиск новых идей и быстрое реагирование на тенденции рынка. Данную проблему предприятия, в большинстве случаев решают с помощью расширения ассортимента своей продукции за счет новых видов сырья и различных добавок. Поэтому предлагается в качестве расширения ассортимента мясных и мясорастительных консервов для детского питания на ООО «Старорусский мясной двор» применить нетрадиционные виды мясного сырья. Такими видами сырья являются баранина, оленина и конина. Данные виды мясного сырья, создавая разнообразие в ассортименте продуктов, не уступают по химической и биологической ценности говядине и другим видам традиционного мясного сырья.

Баранина по количеству мякоти и малому удельному весу костей и сухожилий превосходит все другие виды мяса и является гипоаллергенной. По биологической ценности белок баранины подобен белку говядины, в ней меньше метионина и ватина, но больше лизина. Витаминный состав баранины характеризуется значительным содержанием витамина E и витаминов группы B. Баранина обладает также высокими вкусовыми качествами и пищевой ценностью.

Конина также обладает высокой пищевой и биологической ценностью и подходит для диетического и лечебно-профилактического питания детей.

Оленина отличается невысоким содержанием жира и содержит в 2 раза больше полиненасыщенных жирных кислот, чем говядина. Данные кислоты участвуют в процессах метаболизма, тем самым, обеспечивают рост и развитие организма ребенка.

Данное сырье предлагается использовать как в монопродуктах для детского питания, так и поликомпонентных консервах. Приведенные выше виды сырья расширят ассортимент детского питания на любого предприятия и внесут

разнообразии в питание детей. Нами (руководитель работы профессор Глушенко Л.Ф. <http://www.famous-scientists.ru/329>) разработаны рецептуры и технология производства консервов с использованием нетрадиционного мясного сырья для условий ООО «Старорусский мясной двор» (г. Старая Русса Новгородской области).

ПРОИЗВОДСТВО МЯСНЫХ ПАШТЕТОВ С ПАПРИКОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ, ЧЕСНОКОМ, КЛЮКВОЙ

Степанова Е.А.

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

В настоящее время одна из самых востребованных потребителями «быстрых» закусок из печени - паштеты. Бутерброд с паштетом — это и экономно, и сытно, и довольно вкусно.

Паштет — это изделие пастообразной консистенции из фарша, приготовленного из вареного или сырого мясного сырья с добавлением жира.

Паштеты, которые изготавливает предприятие «Новгородский пищекомбинат», являются традиционными, это паштет печеночный и свиной. Вследствие этого, предприятие не может удовлетворить все запросы потребителей, и вынуждено искать новые пути в разработке не традиционных паштетов. Поэтому, целесообразно будет предложить потребителю паштет с различными добавками. Предлагается использовать при производстве паштета, следующие виды добавок: паприка с зеленью, чеснок, клюква, гречневая мука.

Печень всех видов животных занимает исключительное место по набору и количеству пищевых веществ. В печени содержатся полноценные белки и небольшое количество коллагена. Использование чеснока очень полезно для здоровья. Кроме его специфического вкуса и возможности использования как великолепной вкусовой приправы, чеснок обладает многими полезными и лечебными свойствами. Клюква обладает особой способностью подавлять в организме различные болезнетворные бактерии и выводить их из организма. Паприка с зеленью придаст пикантный вкус.

При производстве паштета предлагается использовать искусственную оболочку (белкозин, повиден).

Можно сделать вывод, что для предприятия «Новгородский Пищекомбинат» производство данного вида паштетов является актуальным, а также является новой разработкой,

что позволит расширить ассортимент, и не потребует огромных вложений на приобретение сырья и вспомогательных материалов.

САХАРНОЕ ЧУДО

Чернова М.В., Ларичева К.Н.

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

Пряник — национальное русское кондитерское изделие. Издревле на Руси пряник считался символом достатка, благополучия, семейного счастья. Ему приписывались различные чудодейственные и целебные свойства.

Производство пряников особенно широко развито в нашей стране. Особый интерес у покупателей вызывают пряники с разными начинками.

Интерес представляет использование в качестве сырья для начинки ягоды ежевики, которые содержат полный природный «витаминный комплекс» и по содержанию многих из них являются «чемпионом». Ягоды ежевики включают в рацион лечебного питания, используются как средство против аллергии.

Предполагается разработка технологии и рецептуры пряников с начинкой из ягод ежевики. При этом интерес представляет разработка рецептуры пряников с ягодной начинкой с ограниченным содержанием сахара, заменой которого выступит мёд. Целебные свойства мёда и ежевики без сомнения позволят отнести новый вид пряников к продуктам функционального профилактического значения.

Перспективным является внедрение технологии в производство ООО «Новгородхлеб» - это даст возможность расширить ассортимент кондитерских изделий на предприятии и является целесообразным, так как для производства такого продукта не требуется привлечение дополнительных трудовых ресурсов и материальных затрат на дооснащение производства.

РЫБНЫЕ ПРЕСЕРВЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ МОРСКОЙ КАПУСТЫ

Чикалова Д.М.

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

Морепродукты, обладая исключительно высокими пищевыми качествами, занимают важное место в нашем питании. Рыбные продукты широко используются в повседневном рационе, в диетическом и детском питании, а рыбные изделия, отличающиеся острым или