

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

соленым вкусом и приятным специфическим ароматом, служат великолепной закуской.

Проблема сохранения вкусовых и полезных качеств скоропортящихся продуктов питания стояла перед производителями остро всегда.

Технология консервации, столь распространенная для хранения таких продуктов ранее, оправдала себя до определенной степени, поскольку большая часть полезных свойств терялась, витамины не выдерживали воздействия термической обработки, а вкусовые качества значительно снижались.

В последнее время на передний план вышли новые технологии, среди которых особое место занимает пресервирование. Это наилучший способ сохранить естественный вкус и полезные свойства продуктов.

Пресервы иногда называют «живыми консервами», так как они не подвергаются термической обработке и поэтому сохраняют все свои первозданные качества. Для морепродуктов и сохранения всех их полезных свойств, а также неповторимого вкуса, включая особый «морской» аромат, пресервирование оказалось идеальным.

Одной из актуальных проблем в питании человека является недостаток йода. Морские растения содержат колоссальное количество йода. Так, в 100 грамм сухой ламинарии содержание йода колеблется от 160 до 800 миллиграмм, поэтому добавление в пресервы морской капусты поможет значительно снизить недостаток йода в организме человека.

На новгородском предприятии ООО «Рыбный цех» ЗАО «Нефтегазстрой» мы (руководитель работы проф. Глущенко Н.А. <http://www.famous-scientists.ru/2084>) предлагаем внедрить в производство рыбные пресервы с добавлением морской капусты. Разработаны рецептуры и технологии производства рыбных пресервов «Охотские», «Балтийские», «Сокровища морей». Обогащение продукта йодом позволит придать пресервам функциональную направленность и найти своего потребителя.

#### **ДЕСЕРТНОЕ И ЗАКУСОЧНОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ**

Шалыгина М.Л.

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

Диетологи считают, что сливочное масло, благодаря внешней привлекательности и характерному вкусовому букету, является возбудителем аппетита. Это интуитивно заложено

в «принципе бутерброда», где сливочное масло в качестве главного компонента используется с другими вкусовыми добавками.

В современном мире человек настолько сильно загружен, что времени на принятие пищи остается все меньше и меньше. Поэтому создание такого продукта, как бутербродное масло актуально в наше время. Бутербродное масло вследствие пониженной калорийности и повышенного количества биологически активных веществ из всех разновидностей сливочного масла наиболее соответствует требованиям рационального питания людей. Имеет приятный сладковатый вкус и запах. А бутербродное масло с наполнителями – комплексный продукт, который кроме качеств масла, перенял и свойства наполнителя. Предлагаются три варианта масла с наполнителями: медовое масло, масло с зеленью, масло со вкусом крем-брюле.

Масло с зеленью - это солёное масло. В его состав входит зелень и соль. Зелень это распространенная овощная добавка, ее часто используют в различных продуктах питания. Зелень содержит много полезных витаминов и микроэлементов. Такое масло будет представлять интерес для любителей солененького.

Масло со вкусом крем-брюле обладает ценными свойствами сливочного масла и имеет вкус известный нам с детства, вкус крем-брюле. Это название сразу же напоминает о мороженом. Крем-брюле, буквально обожжённые сливки — сливочный пудинг с карамельной корочкой. Имеет приятный сливочно-карамельный вкус и очень хорошо сочетается с маслом.

Медовое десертное масло имеет вкус меда и легко уловимый аромат корицы. Натуральный мед обладает высокими питательными, лечебно-профилактическими и бактерицидными свойствами. Поэтому медовое масло имеет еще более высокую ценность.

#### **НОВЫЕ ПЕЛЬМЕНИ С ЯГОДНЫМИ ВЫЖИМКАМИ**

Яковлева А.Г.

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

При разработке новых натуральных пищевых продуктов с защитными свойствами, а также высокого качества, необходимо включение в рецептуру компонентов с доказанным лечебным или профилактическим эффектом. К таким компонентам относится ягодное сырье. Оно содержит витамины, минеральные вещества, природные радиозащитные вещества,