

направления совершенствования качества йогуртов, обратить внимание на производство йогуртов для малообеспеченного населения и на совершенствование качества обслуживания при его реализации.

ХАРАКТЕРИСТИКА СВОЙСТВ И СЫРЬЕВЫХ ИСТОЧНИКОВ L-ТРИПТОФАНА

Галкина Т.С., Бессонова Л.П.

Воронежский государственный университет
инженерных технологий, Воронеж,
e-mail: meatech@yandex.ru

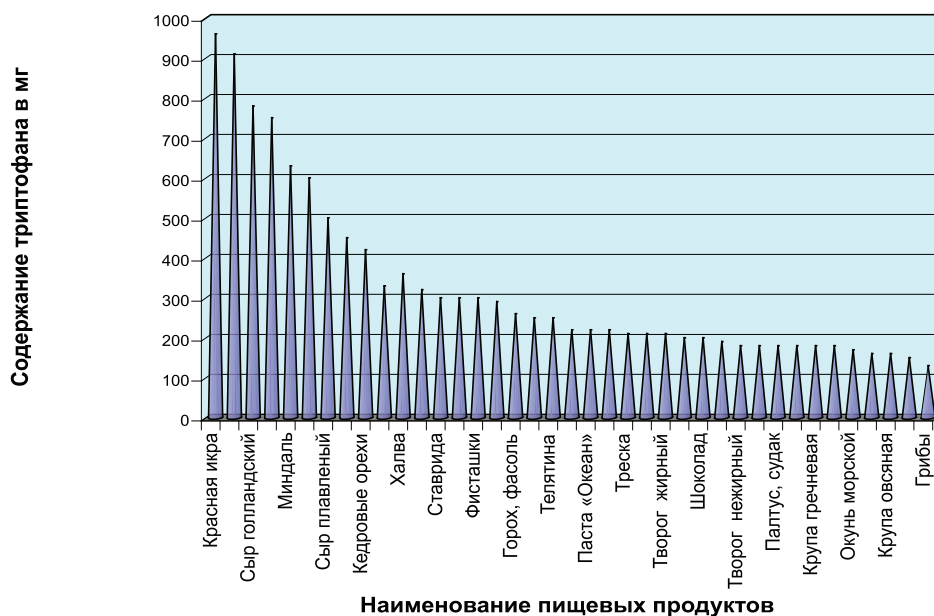
Триптофан – эта незаменимая аминокислота, широко известная благодаря своему свойству усиливать выработку в головном мозге – серотонина, ответственного за настроение, качество сна и восприятие боли. Триптофан играет важ-

ную роль, помогая организму вырабатывать витамин B₃ и гормон мелатонин.

Основные функции: снижает аппетит, улучшается настроение, снижает тягу к пище, особенно углеводной, снижает вес, обладает антидепрессантным действием, обеспечивает глубокий сон.

Триптофана присутствует во многих пищевых продуктах (рисунк).

Триптофан является аминокислотой, необходимой для синтеза в организме никотиновой кислоты (PP), гемоглобина, образования сыровоточных белков. Он существенно влияет на рост человека: чем меньше возраст, тем выше потребность в триптофане. Дневная потребность человека в триптофане составляет 1,0 г. Но триптофан набрать в достаточном количестве довольно трудно, т.к. в 100 г мяса, яиц его содержится только 0,2 г.



Содержание триптофана в продуктах питания

Цель исследования: с использованием компьютерного проектирования разработать рецептуры полезных многокомпонентных пищевых продуктов на основе сырья животного происхождения, учитывающие необходимые соотношения аминокислотного состава, для различных возрастных групп населения.

РАЗРАБОТКА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПРОДУКТА ПИТАНИЯ ДЛЯ БЕРЕМЕННЫХ ЖЕНЩИН

Сошкина Н.А., Бессонова Л.П.

Воронежский государственный университет
инженерных технологий, Воронеж,
e-mail: gelianta3@mail.ru

Питание беременных женщин является одним из важных факторов, определяющих как здоровье мам, так и здоровья будущего ребенка.

Поэтому задачей исследований являлось определение продуктов, полезных в питании беременных женщин, сбалансированных по аминокислотному составу, содержанию витаминов и минеральных веществ. К таким продуктам относится ряженка.

Ряженка – это кисломолочный продукт, изготовленный на основе топленого молока и заквашенный термофильными молочнокислыми стрептококками и ацидофильной палочкой. Полезные свойства ряженки обусловлены большим содержанием необходимых для нашего организма полезных веществ и лёгкостью усваивания организмом.

Для повышения пищевой и биологической ценности ряженки в работе использовали кедровый жмых. Он получается при отжиме ядер кедровых орешков. В нем остаются все минеральные вещества и витамины, находящиеся

в кедровых орешках, а также до 30% кедрового масла.

Жмых ядра кедрового ореха считается бесценным источником питательных веществ. Кроме того, уникальный состав обуславливает следующие свойства кедрового жмыха:

Продукт с успехом абсорбирует шлаки и легко выводит их из организма, что способствует его омоложению и оздоровлению; способствует быстрому набору мышечной массы; удаляет неприятные последствия, связанные с дефицитом магния – судороги мышечной ткани; способствует восстановлению костной и роговой ткани, росту волос и сохранности зубов; благодаря витамину Е налаживает функцию органов зрения и слуха; удаляет неприятные последствия, связанные с дефицитом йода в организме – рассеянность внимания, утомляемость, нервозность и более серьезные; способствует очищению сосудов.

Употребление жмыха ядра кедрового ореха в пищу показано при беременности. У кормящих матерей этот продукт усиливает лактацию, а для маленьких детей становится основой для нормального умственного и физического развития.

В кедровом жмыхе содержится такая аминокислота как аргинин, важная для растущего организма, содержание которой в кисломолочных продуктах недостаточно.

Кедровый жмых обогащает ряженку полисахаридами (крахмал, клетчатка, пентоза, декстрины), водорастворимыми сахарами (глюкоза, фруктоза и др.). Повышается содержание магния, марганца, меди, цинка, йода, кобальта, а также витаминов Е, С, группы В.

В ходе дальнейших исследований будут определены рецептура функционального продукта и его физико-химические свойства.

МАРКЕТИНГОВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ВОРОНЕЖСКОГО РЫНКА ТВОРОЖНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Чертоляс К., Бессонова Л.П.

*Воронежский государственный университет
инженерных технологий, Воронеж,
e-mail: pevka2007@rambler.ru*

Творог – относительно дешевый продукт, полезный для здоровья. Значительное содержание в твороге белка (15–20%) и жира обеспечивает его высокую питательную ценность. Белки творога содержат все аминокислоты, без которых организм не может нормально развиваться. Высокие питательные и диетические свойства

творога ставят его в число продуктов питания, которые необходимы для любого возраста.

Исследования, проведенные на воронежском потребительском рынке, показали, что 96% опрошенных респондентов хорошо информированы о полезных свойствах творога и творожных продуктов. Самыми популярными у потребителей оказался творог жирностью 5,0% ему отдали предпочтение 52% респондентов, на втором месте (48%) оказались творожные массы с различными наполнителями.

Опрос потребителей позволил определить ранг показателей, по которым они осуществляли выбор продукта. В группу показателей, оцениваемых респондентами, входили цвет, запах, вкус, внешний вид, стоимость, срок хранения, пищевая ценность и качество упаковки продукта. На *первое место* потребители поставили *внешний вид* (20,43%), на *второе место* – *срок хранения* (18,28%) и на *третье* – *стоимость* продукта 16,3%.

На выбор потребителя влиял и способ упаковки продукта: 36% респондентов выбрали творог, расфасованный в кэшированную фольгу; 32% – в полимерные стаканчики и 32% проголосовали за *весовой творог*. На наш взгляд это свидетельствует о том, что потребитель выбирает более *дешевый* продукт, а применение новых способов упаковки хоть и увеличивает срок хранения, но неизбежно ведет к удорожанию продукта.

Выполненные исследования показали, что на выбор продукта существенным образом влияет *качество обслуживания*, о чем заявили 68% опрошенных респондентов. При этом, на завод-производитель обращало внимание 72% потребителей. Значительная часть респондентов (60%) отметили хорошее качество творога, представленного на воронежском рынке, а 40% оценили качество, как не очень хорошее.

По мнению потребителей для улучшения качества творога необходимо: расширить ассортимент *фруктовых наполнителей*, уменьшить количество *химических стабилизаторов*, ароматизаторов и консервантов, сократить применение усилителей вкуса, повысить качество исходного сырья.

Таким образом, выполненные маркетинговые исследования, позволили определить направления совершенствования качества творога и творожных изделий, обратить внимание на производство творога для малообеспеченного потребителя и на совершенствование *качества обслуживания*.