

предприятия «Новгородский пищекомбинат». Предлагаемый ассортимент соков: «Яблоко-Ежевика», «Яблоко-Шиповник», «Яблоко-Арония». Отличия нового продукта перед существующими будут в том, что продукт будет обладать новыми вкусами, иметь новую удобную упаковку и сравнительно невысокую цену. Яблочный сок является в нашей стране одним из самых популярных: он не только очень вкусен и полезен, но и всегда доступен. Яблочный сок богат полезными, легко усваиваемыми организмом углеводами, сахарами и органическими кислотами. Свежие ягоды ежевики и ее сок обладают общеукрепляющим, жаропонижающим и мочегонным действием. Их широко используют при лечении щитовидной железы, рекомендуют людям, проживающим на территориях, загрязненных радионуклидами. Польза шиповника. Очевидная польза шиповника в высоком содержании сахара, дубильных и пектиновых веществ. Кроме того, в плодах шиповника просто огромное количество яблочной и лимонной кислоты, много других органических кислот, он увеличивает способность организма человека оказывать сопротивление инфекциям, кроме того, действует как общеукрепляющее и тонизирующее средство. Польза черноплодной рябины (аронии). Давно известны и признаны традиционной медициной свойства сока черноплодной рябины понижать артериальное давление и снижать содержание уровня вредного холестерина в крови, укреплять стенки кровеносных сосудов и улучшать эластичность мышечных волокон сосудов. Исходя из вышесказанного, можно сделать вывод о том, что данный ассортимент соков будет пользоваться популярностью у всех слоев населения.

Работа выполняется на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Л.Ф. Глуценко (www.famous-scientists.ru/329).

ПРОИЗВОДСТВО МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ С СО₂-ЭКСТРАКТАМИ

Комарова К.Д.

Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: komaruk9106@mail.ru

Мясные деликатесы – это продукт изготовленный из цельномышечного сырья, как костного так, и бескостного, выдержанного в посоле и прошедшего термическую обработку. Из сырья, которое не используется для производства цельномышечных продуктов, производят бекон или шпик, которые тоже относятся к мясным деликатесам. В мясоперерабатывающей промышленности применяется большое количество пищевых добавок, позволяющих улучшить вкус, цвет и аромат готовой продукции, регулировать влагоудерживающие свойства, влиять на структуру и реологию мясного фарша, существенно увеличивать сроки хранения, дополнять химический состав продукции недостающими биологически активными веществами.

В настоящее время на рынке появились комплексные пищевые добавки изготовлены с использованием натуральных растительных экстрактов пряностей, полученных методом СО₂-экстракции. В ранее представленных нами статьях был рассмотрен вопрос о полезных свойствах СО₂ экстрактов в мясных деликатесах. На базе этого были разработаны рецептуры. Так же были рассчитаны пищевая и энергетическая ценность мясных деликатесов. Можно сделать вывод, что введение СО₂ экстрактов в рецептуры продуктов будет способствовать улучшению их вкуса, аромата

и качества. Присутствие в экстрактах БАВ, природных комплексов антиоксидантов, витаминов и т.д. в перспективе позволит увеличить объемы производства продуктов функционального питания. Способы внесения просты и разнообразны. За счет введения в рецептуру СО₂ экстрактов будет увеличена пищевая и энергетическая ценность, а так же увеличится срок хранения, за счет бактерицидных свойств экстракта. Таким образом, внесение данного растительного компонента позволит получить продукт, максимально приближенный к требованиям рационального питания. Мясные продукты, выпускаемые с СО₂ экстрактами пряностей, более ароматны, чем с применением традиционных сухих пряностей. Применение СО₂-экстрактов всегда гарантирует повышение качества продукции, а значит успех на рынке: спрос на здоровую натуральную продукцию возрастает.

Таким образом, выполненные совместно с производителями опытные работы еще раз подтвердили целесообразность применения СО₂-экстрактов пряностей в мясной промышленности.

Работа выполняется на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Н.А. Глуценко (www.famous-scientists.ru/2084).

ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ С НАПОЛНИТЕЛЯМИ

Лаптева А.П.

Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: alla1205@mail.ru

В настоящее время происходит непрерывный поиск создания новых продуктов питания или улучшения пищевых свойств уже имеющихся на рынке продуктов. Это необходимо для привлечения новых покупателей и увеличения продаж продукции. Покупатель стремится потреблять функциональные продукты питания. Под этим термином подразумевают продукты питания, содержащие ингредиенты, повышающие сопротивляемость заболеваниям, способны улучшать многие физиологические процессы в организме человека, позволяющие долгое время сохранять активный образ жизни. Эти продукты предназначены широкому кругу потребителей, имеют вид обычной пищи и могут и должны потребляться регулярно в составе нормального рациона питания.

В качестве нового направления, непосредственно для предприятия ООО «Мстинское молоко» предлагается использование натуральной цельной сыворотки, не как самостоятельного и единственного вида сырья, а как важного ценного молочного ингредиента совместно с другим сырьем, главным образом растительным. Основное направление завода – переработка молока на творог, сметану и сыр. В настоящее время производится большой ассортимент сливочных, мягких, полутвердых, твердых сыров. Общий объем производства на данном предприятии сыров в 2011-2012 году составит 10 тыс.т, в том числе 7 тыс. т сычужных сыров. Количество получаемой при этом сыворотки составит около 75 тыс. т в год. На этой основе предлагается вырабатывать сывороточные напитки с фруктово-ягодными наполнителями. Организация производства этого нового вида молочных продуктов представляет большой интерес, прежде всего для самого предприятия, в связи с внедрением безотходной технологии и большим спросом, которым пользуются прохладительные напитки у населения при существующих климатических условиях. Была разработана