

### РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ В ТОМАТНОМ СОУСЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ ООО «СИНЕРГИЯ»

Калаева В.А.

*Новгородский государственный университет  
имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород,  
e-mail: glf2012@mail.ru*

Рыба широко применяется в повседневном рационе, благодаря высокой пищевой и биологической ценности и своим вкусовым качествам. Рыбные консервы — это продукты, фасованные в герметичную тару, в течение определенного времени подверженные воздействию высоких температур, практически исключают микробную порчу консервов, и способные храниться при комнатной температуре длительное время. В последнее десятилетие увеличилось число людей, использующих готовые блюда, в том числе и консервы. Как сообщает Информационное агентство по рыболовству — в I полугодии 2013 г. по отношению к I полугодью 2012 г. производство рыбных консервов увеличилось на 0,6% до 243,2 млн усл. банок. Исторически сложилось, что наша промышленность выпускала консервы в томатном соусе. А исходя из того, что энергетическая ценность рыбы сопоставима с энергетической ценностью овощей, предлагаем расширить ассортимент на предприятии ООО «Синергия» с использованием овощей, что не приведет к потере калорийности, но значительно улучшит вкусовые качества. Рыбные консервы с овощами займут достойное место в многочисленном ряду рыбных консервов и придутся по вкусу всему нашему населению. Тем более что эту продукцию могут купить люди со средним достатком. Поэтому предлагается расширить ассортимент выпуском консервов: «Килька в томатном соусе с фасолью и морковью», «Килька в томатном соусе с морковью и луком», «Килька в томатном соусе со сладким перцем и морковью». Проведя мониторинг данного сектора рыбных консервов, не было обнаружено аналогичных товаров. Новинка привлечет внимание покупателей и увеличит спрос на данную продукцию, так как ранее данный вид продукта не выпускался. А поскольку основной задачей предприятия является выпуск рыбных консервов, в том числе «Килька в томатном соусе», то данное предприятие может осуществить расширение ассортимента без дополнительных экономических затрат. Таким образом, не нарушая технологического процесса и при минимальной модернизации оборудования, которое не значительно повлияет на себестоимость продукта, предприятие ООО «Синергия» может расширить ассортимент выпускаемой продукции.

### ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СВЕРХКРИТИЧЕСКОГО CO<sub>2</sub> ЭКСТРАКТА ЧЕСНОКА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ «ШПРОТЫ В МАСЛЕ» НА ПРЕДПРИЯТИИ ООО «СИНЕРГИЯ»

Карабанова Е.А.

*Новгородский государственный университет  
имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород,  
e-mail: glf2012@mail.ru*

Закусочные консервы широко пользуются популярностью у населения. Запросы у потребителей постоянно растут и требуют обновления товаров. Предприятие ООО «Синергия» занимается производством рыбных консервов «Шпроты в масле». Существует возможность использования сверхкритические CO<sub>2</sub> экстракты (СК – CO<sub>2</sub>) чеснока как добавку для консервов «Шпроты в масле», которая придаст им непревзойденный вкус и аромат.

В настоящее время СК – CO<sub>2</sub> экстракты получили широкое применение в пищевой промышленности. Они представляют собой экологически чистый натуральный продукт, извлеченный из природного сырья жидким диоксидом углерода. Для производства консервов «Шпроты в масле» используется только высококачественное сырьё, отвечающее требованиям нормативно-технической документации. Состав консервов следующий: килька балтийская, масло подсолнечное, СК – CO<sub>2</sub> экстракт чеснока, соль поваренная пищевая. Технология производства предусматривает ряд необходимых операций, таких как размораживание сырья, мойку, посол, горячее копчение, фасование, внесение смеси подсолнечного масла и CO<sub>2</sub> экстракта чеснока, закатку, стерилизацию и хранение. Предприятие располагает всем нужным оборудованием. Использовать CO<sub>2</sub> экстракт чеснока намного удобнее, чем свежий чеснок, это намного упрощает процесс производства и исключает ряд операций по подготовке чеснока к производству. Отрицательного влияния экстракт не несёт. Благодаря экстракту, продукт приобретает яркий вкус и аромат, новые полезные свойства и качества. Применение CO<sub>2</sub> – экстракта чеснока будет новшеством для предприятия, поэтому, на наш взгляд, оно согласится использовать его в производстве новых консервов «Шпроты в масле с чесноком», что расширит ассортимент выпускаемой продукции.

### ПУТИ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА ЖЕВАТЕЛЬНОЙ РЕЗИНКИ

Любомирова Т.С.

*Новгородский государственный университет  
имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород,  
e-mail: glf2012@mail.ru*

Жевательная резинка – это вид конфеты, состоящей из несъедобной эластичной основы