

**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 исключающих микробиальную 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 сложилась, 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 CO₂ 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 CO₂ экстракты (СК – CO₂) чеснока как добавку для консервов «Шпроты в масле», которая придаст им непревзойденный вкус и аромат.

В настоящее время СК – CO₂ 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 – CO₂ 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 CO₂ экстракта чеснока, закатку, стерилизацию и хранение. Предприятие располагает всем нужным оборудованием. Использовать CO₂ 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 CO₂ – 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

(преимущественно синтетические полимеры) и различных вкусовых и ароматических добавок. За менее чем триста лет своего существования производство этого изделия превратилось в самостоятельную индустрию. Однако, несмотря на свою популярность, все воспринимают данный продукт только как дополнение к пище, обладающее приятным вкусом и способным быстро освежить дыхание после еды. Но, если расширить ассортимент жевательной резинки путем внесения в ее состав функциональных компонентов, мы получим вкусное и по-настоящему полезное кондитерское изделие.

В качестве биологически активной добавки нами выбран селен. Использование данного микроэлемента актуально на сегодняшний день, потому как большая часть территории нашей страны является селенодефицитной. Данные ежегодных исследований подтверждают постоянный недостаток селена в нашем организме: почти все 100% жителей нашей страны испытывают это на себе. Суточная потребность микроэлемента составляет 50–70 мкг. В то время как селен является составным компонентом более 30 жизненно важных биологически активных соединений организм. Наряду с витаминами С и Е, селен – мощный антиоксидант, способствующий усвоению йода. А благодаря низкой химической активности, можно предположить, что микроэлемент не будет взаимодействовать с другими пищевыми добавками жевательной резинки, и наоборот обогатит ее состав, так же, обладая высокой термостабильностью, не разрушится в процессе производства готового изделия.

В дальнейшем нами планируется добавлять селен в глазурь мятной жевательной резинки, потому как это вид резинки является самым популярным среди потребителей. При этом одна упаковка будет восполнять 25–30% суточную потребность. В конечном итоге потребитель получит удовольствие не только от вкуса жевательной резинки, но и восполнит некоторую часть суточного потребления селена.

Работа выполняется на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» НовГУ им. Ярослава Мудрого под руководством профессора Глушенко Л.Ф. (<http://www.famous-scientists.ru/329>).

НОВЫЙ ВИД ПЕЧЕНЬЯ ДЛЯ ЛЮДЕЙ, БОЛЬНЫХ САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ

Миронов В.Н.

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

Кондитерская промышленность – отрасль, производящая высококалорийные пищевые продукты, содержащие, как правило, большое количество сахара. В России около 3,3 миллионов человек страдают сахарным диабетом. Диабетом

первого типа около 3 миллионов человек и около 300 тысяч диабетом второго типа. По прогнозам к 2025 году количество больных сахарным диабетом увеличится в два раза, а к 2030 с этим диагнозом будет около 500 миллионов человек.

Диабетики – обычные люди, как и мы с вами, и они тоже хотят употреблять в пищу мучные кондитерские изделия. На прилавках магазинов многих городов ассортимент мучных кондитерских изделий для данной категории потребителей не очень широк.

Целью нашей работы является разработка рецептуры и технологии производства печенья с добавлением натурального подсластителя стевии, полученного из растения стевия.

Стевиозид слаще сахара в 25 раз, прекрасно переносит высокие температуры и не теряет своих свойств, при нагреве. Стевия содержит небольшое количество углеводов и в ней отсутствуют белки и жиры; обладает целебными свойствами. Основой для нового продукта может служить затяжное печенье. В отличие от сахарного, оно содержит небольшое количество сахара и жира. В дальнейшем нам необходимо определить этап введения сахарозаменителя и показатели качества готового продукта.

Мы считаем, что предлагаемый продукт будет полезен не только заболевшим людям, но и здоровым, особенно находящимся в группе риска, поэтому потребность в нем будет возрастать.

Работа выполняется на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством доцента Лантевой Н.Г. (<http://www.famous-scientists.ru/8313>).

Список литературы

1. Коновалов И.А. Стевиозид натуральный заменитель сахара и фруктозы на основе экстракта травы стевия // Лавка Здоровья от СЛАВНЫ. [Электронный ресурс] URL: <http://www.foodmarket.spb.ru> (дата обращения 12.11.2013).

НОВЫЙ ВИД ДЕЛИКАТЕСНОГО ПАШТЕТА

Нестеренко А.В.

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

В настоящее время одна из самых востребованных потребителями «быстрых» закусок из мяса или печени – паштеты. Паштеты бывают абсолютно разными и на Российском рынке представлены в широком ассортименте. В основном этот продукт изготавливают из печени куриной, говяжьей, свиной и т.д., с добавлением субпродуктов, а также из мяса дичи, дорогущих трюфелей, из яиц и грибов. Их производят с добавлениями натуральных ингредиентов: фруктов, орехов, зелени, специй и т.д.

Сегодня потребитель хочет получить высококачественный деликатесный продукт, и готов