

(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 стевиозида, 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

за это платить. Нами предлагается вырабатывать деликатесный вид паштета с коньяком. Его производство освоили французские производители паштета «HENAFF», известные на рынке более 100 лет. Для изготовления деликатесов они используют сырье лучшего качества и добавки натуральных ингредиентов.

В качестве сырья нами выбраны печень куриная, овощи, сливочное масло, шпик свиной, коньяк и специи. Коньяк придаст деликатесу изысканный аромат и тонкий букет вкусовых ощущений, также сделает его консистенцию более нежной и мягкой. Допускается замена куриной печени на говяжью, свиную, печень индейки, утки, гуся. Это позволит варьировать вкусы и цену продукта. Следует отметить, что печеночный паштет богат аминокислотами, витаминами А, Е и В₁₂, содержит железо, фосфор, цинк и другие микроэлементы.

В Великом Новгороде предлагаемый продукт можно внедрить в производство на предприятиях ОАО «Великоновгородский мясной двор», а также «Старорусский мясной двор» Новгородской области.

С появлением на рынке нового деликатесного паштета, потребитель будет заинтересован данным видом продукта. Его натуральный состав, питательная ценность и вкусовые качества сделают продукт востребованным и популярным для населения России.

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>).

НОВЫЙ ВИД ДЖЕМА В ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЯХ

Пильгуй А.В.

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

В питании человека хлеб играет важнейшую роль. Значение хлеба неопределимо: без него невозможно представить пищевой рацион ни ребенка, ни взрослого человека. Хлеб содержит много жизненно необходимых пищевых веществ, таких как: белки, углеводы, жиры, витамины, минеральные соединения, пищевые волокна. При ежедневном потреблении хлеба человек может полностью удовлетворить потребность в пищевых волокнах, наполовину – в углеводах и витаминах группы В, солях железа и фосфора, и на треть – в белках и калориях. Усвояемость хлеба связана с его характерными органолептическими показателями: аромат, вкус, пористость мякиша и т.д., а так же особенностью его химического состава. Изменяя химический состав хлеба и хлебобулочных изделий, можно

выпекать различные диетические виды хлеба: с пониженной кислотностью для людей, страдающих язвой желудка; с пониженным содержанием углеводов, бессолевые – для больных гипертонией и имеющих проблемы с почками, сердечнососудистой системой, а также обогащенные витаминами и микроэлементами.

В настоящее время очень актуальным стало добавление в хлеб различных видов джема (яблочный, клубничный, малиновый, вишневый, сливовый, земляничный, персиковый, апельсиновый, лимонный и т.д.). Каждый вид джема полезен по-своему. Мы предлагаем разработать джема из хурмы. В хурме в больших количествах содержится глюкоза, витамины А, С, Р, сахароза, йод, магний, а также антиоксиданты. Витамин А, является отличным средством для профилактики раковых заболеваний, улучшает состояние кожи и зрение, витамины Р и С укрепляют кости, повышают иммунитет, а мякоть обладает сильным бактерицидным действием и помогает при заболеваниях щитовидки.

Джем из хурмы будет гетерогенный (однородная, протертая масса) и термостабильный (устойчив к воздействию высоких температур), т.е. во время выпечки не выделит воду, не окрасит тесто, а так же не высохнет после выпечки, что придаст продукту отличный вкус и приятный вид на разрезе. Таким образом, использование в рецептуре пшеничного хлеба такого компонента, как джем из хурмы, будет способствовать увеличению его пищевой ценности, сохранит высокие функционально-технологические свойства хлеба, а также позволит расширить ассортимент.

ВЛИЯНИЕ ПОСОЛА НА УВЕЛИЧЕНИЕ ВЫХОДА ПРОДУКТА «СКУМБРИЯ КОПЧЕНАЯ»

Побоква Т.И.

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

Производство копченой рыбы влечет за собой некоторые потери, что, несомненно, влияет на выход готовой продукции. Поэтому обоснование способа посола, который позволит увеличить выход готового продукта, является необходимым.

Целью данной работы является обоснование способов посола, обеспечивающих увеличение выхода готового продукта «Скумбрия копченая».

Скумбрия – ценная промысловая рыба. Её главная ценность – высокое содержание полиненасыщенных жирных кислот, которые являются незаменимыми для человеческого организма.

Посол, как способ консервирования, применяется человеком с давних времен и до настоящего времени не потерял своей актуальности.