

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.

Существуют различные виды посола, которые характеризуются продолжительностью посола, степенью насыщенности солью, завершенностью процесса, температурой, при которой происходит процесс. Так, выделяют сухой, смешанный, тузлучный посол, насыщенный и ненасыщенный, посол инъектированием.

Приведенные способы не оказывают значительного влияния на выход продукции, в то время как посол инъектированием позволяет увеличить выход готового продукта до 30%.

Исследования, проведенные Астраханским отделением рыбообработки ВНИРО, показывают, что при таком способе посола соль равномерно распределяется по всему объему рыбы.

Таким образом, проведенный анализ существующих способов посола, позволил установить, что посол инъектированием является наиболее надежным и экономичным, а также позволяет значительно увеличить выход готового продукта «Скумбрия копченая».

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

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Полицарпова Д.С.

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

За период с 1999 г по 2005 г объем выпуска мясных полуфабрикатов увеличился в 4,8 раза. Рост производства полуфабрикатов эксперты мясного рынка объясняют также нехваткой и постоянным ростом цен на мясное сырье. А при выпуске полуфабрикатов используется не только мясное сырье, но и другое: тесто, овощи, крупы. Кроме того, мясные полуфабрикаты доступны по цене для людей с разным уровнем достатка. В настоящее время рост данного вида продукции несколько приостановился. Теперь основные требования потребитель предъявляет к качеству и ассортименту [1].

Мы предлагаем расширить ассортимент рубленых полуфабрикатов путем введения на потребительский рынок такого продукта, как голубцы в виноградных листьях. В восточных странах этот продукт называется «Долма». «Долма» – восточный «родственник» российских голубцов. Любимое многих восточное блюдо, сравнительно недавно появилось в Центральной России и уже завоевали широкую популярность.

Интерес вызывает, разработать рецептуру и технологию производства «Долмы» и предложить расширить линейку мясных полуфабрикатов одному из динамично развивающихся

предприятий Великого Новгорода – мясоперерабатывающему комбинату ООО «Бизон». На сегодняшний день, ассортимент данного предприятия представлен 13 наименованиями мясных полуфабрикатов. В ассортименте мясокомбината уже присутствуют продукты, распространенные среди кавказских и азиатских народов, например люля-кебаб. Предполагаем, что изысканное блюдо Востока так же придется «по вкусу» предприятию и потребителю.

На предприятии ООО «Бизон» имеется все основное необходимое оборудование для организации производства данного продукта. Выпуск нового продукта позволит расширить ассортимент предприятия, привлечь внимание новых и приятно удивить постоянных потребителей.

Работа выполняется на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством старшего преподавателя Ларичевой К.Н (<http://www.famous-scientists.ru/10420/>).

Список литературы

1. Донченко Л.В., Надькта В.Д. / Безопасность пищевой продукции: Учебник. 2-е изд., перераб. И доп. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 14, 18 с.

НОВЫЙ ВИД СЛИВОЧНОГО МАСЛА С ЗЕЛЕНЬЮ

Родина И.А.

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

Сливочное масло – пищевой продукт, вырабатываемый из коровьего молока и представляющий собой концентрат молочного жира со специфическим, свойственным ему вкусом [3]. Сегодня наблюдается тенденция роста объема потребления сливочного масла как по России в целом, так и по Новгородской области. Так за последние пять лет объем производства вырос на 5,6%, а объем реализации на 2,2%. Поэтому предлагается расширить ассортимент продукции маслом сливочным с добавлением зелени.

Многие считают сливочное масло вредным продуктом из-за большого содержания в нем холестерина, но именно он является важным фактором при выработке организмом биологически активных веществ, таких как гормоны и желчные кислоты. В разумных пределах, сливочное масло является полезным продуктом для людей, страдающих язвой, так как помогает заживлению ранок на стенках желудка и кишечника. Аромат, вкус, сбалансированное количество летучих жирных кислот, большое содержание жирорастворимых витаминов, высокая усвояемость питательных веществ делает этот продукт незаменимым в рационе человека.

В лаборатории кафедры «Технология переработки сельскохозяйственной продукции»