

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.: ДеЛти 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»