

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»

Института сельского хозяйства и природных ресурсов НовГУ была проведена пробная выработка сливочного масла с зеленью методом сбивания сливок. Компоненты вносили из расчета: на 1 кг сливок жирностью 33 % соли 5 % от общего количества сливок, пошедших на сбивание, и свежего зеленого лука и укропа – 10 г. Масло вырабатывали способом сбивания, соль и зелень вносили на этапе обработки масляного зерна.

В нашей области производством сливочного масла занимается 10 предприятий: ЗАО «Лактис», ОАО «Боровичский молочный завод», ООО «Лакто-Новгород» и др. Нам бы хотелось предложить данный вид продукта для них, так как он обладает ярко выраженным приятным запахом и вкусом и сможет найти своего покупателя.

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>).

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА МОРОЖЕНОГО

Рябухина А.В.

*Новгородский государственный университет
имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: gjf2012@mail.ru*

Мороженое является одним из самых любимых и популярных продуктов населения нашей страны. Это объясняется не только его приятными вкусовыми достоинствами, но также высокой пищевой и биологической ценностью. Мороженое можно считать одним из самых древних лакомств.

Основное сырье для производства мороженого – молоко и сливки. Все остальное ингредиенты – ягоды, фрукты шоколад, орехи, концентраты, загустители и прочие добавки лишь улучшают вкус, делают консистенцию более плотной или позволяют продлить срок хранения мороженого. Существует множество разнообразных видов и сортов мороженого. С разными начинками и разных цветов красное, белое, зеленое и тд.

В наше время перед производителями мороженого остро встает проблема: «Как сделать продукт наиболее натуральным и безвредным и какое сырье при этом использовать». В состав мороженого входят разнообразное количество пищевых добавок, это ванилин, ксилит, лактит и многие другие, все они полезны по-своему.

Предлагается расширить ассортимент мороженого, введя в рецептуру пищевой порошок из мёда. Использование такого порошка актуально на сегодняшний день, так как мёд обладает антибактериальными, бактерицидными, противовоспалительными и противоаллергическими

свойствами, так же очищает организм и укрепляет сердечно сосудистую систему. Кроме того, мёд содержит сахара, минеральные вещества, микроэлементы, витамины, пантотеновую и фолиевую кислоты, хлор, цинк, алюминий, бор, кремний, хром, литий, так необходимые нашему организму.

В настоящее время производство меда в Новгородской области значительно выросло, поэтому не будет проблемы по производству порошка из меда.

При добавлении в мороженое порошка из меда оно будет иметь насыщенный вкус мёда, кремовую окраску, а также он будет очень полезным, а также расширит ассортимент выпускаемой продукции ООО «НБН-ПЛОМБИР» / Великий Новгород/.

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА ЖЕВАТЕЛЬНОЙ РЕЗИНКИ НА ПРЕДПРИЯТИИ ООО «ДИРОЛ КЭДБЕРИ»

Сапунова Н.И.

*Новгородский государственный университет
имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: gjf2012@mail.ru*

Российский рынок жевательной резинки является самым консолидированным потребительским рынком, который делят между собой два основных игрока – Dirol Cadbury и Wrigley Jr. Company (Orbit). Они фактически поделили рынок между собой.

Жвачка – товар импульсного спроса. Многие покупатели кидают в свою корзину жвачку в последний момент, уже на подходе к кассе. Натуральный объем продаж жевательной резинки в России постепенно растет. В ближайшие годы рост продаж продолжится за счет расширения численности потребителей. Темпы роста двух сегментов рынка таких, как жевательная резинка для взрослых и детей, растут, вместе с тем растут и средние цены на жевательную резинку. Лидирующим является сегмент – жевательная резинка без сахара и составляет 80–90 % рынка. Стратегия Дирол Кэдбери нацелена на производство качественной жевательной резинки без сахара с различными вкусами для освежения рта и развлечения, которые нравятся и запоминаются потребителям. Новая жевательная резинка со вкусом кваса хорошо впишется в ассортимент предприятия Дирол Кэдбери, потому что идея разработки совпадает со стратегией развития предприятия. После того, как потребитель попробует данный продукт и оценит его качество, он займет заслуженное место на российском рынке, поскольку аналогичной жевательной резинки в нашей стране еще не выпускается. В составе жевательной резинки нет сахара, используются подсластители, такие как: сорбит, мальтит, аспартам и ацесульфам калия. Учитывая, что жевательную резинку производят