

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