

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

в России, главный акцент нового вкуса жевачки с квасом ставится на то, что квас считается исконно русским продуктом, утоляющем жажду в жару. Жевательная резинка будет создавать ощущение свежести и приятного послевкусия кваса, напоминая приятные минуты после утоления жажды. Рост потребления жевательной резинки, как было сказано ранее, существует, следовательно, актуальность жевательной резинки высока. Соответственно расширение ассортимента на предприятии ООО «Дирол Кэдбери» будет способствовать привлечению новых клиентов и увеличению прибыли. Жевательная резинка со вкусом кваса оптимально впишется в имеющийся ассортимент предприятия ООО Дирол Кэдбери.

К ВОПРОСУ О РАСШИРЕНИИ АССОРТИМЕНТА МЯСНЫХ ФАРШЕЙ

Соловьева Е.В.

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

В настоящее время рынок мяса птицы является одним из крупнейших среди рынков продовольственных товаров. За последние пять лет спрос на мясо птицы вырос на 35%. Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы очень разнообразен. Так же из мяса птицы вырабатывают фарш. Фарш – это измельченная масса с помощью мясорубки. Мясо птицы, несмотря на удовлетворительный химический состав и высокий уровень биологической ценности, из-за морфологического строения в массовом производстве используется ограничено. При обработке полученная мясная масса обладает низкими функционально-технологическими свойствами. Чтобы расширить область применения такого сырья в производстве, необходимо изучить его пищевую и технологическую ценность. Это позволит определить готовность сырья к переработке и, тем самым, обеспечить желаемую структуру, технологические и потребительские свойства продуктов из него. Пищевая ценность продукта зависит от содержания и соотношения белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ. Так же, чтобы повысить пищевую ценность фарша, в него можно добавлять различные ингредиенты из растительного сырья в измельченном виде и в сухой форме. Это могут быть морковь, картофель, свекла, кабачки и др.

Таким образом, применение овощных добавок, содержащих натуральные волокна, позволяет более полно удовлетворить потребность человеческого организма в пищевых и регуляторных веществах, улучшить структуру и органолептические показатели мясных изделий. Помимо полезных и питательных свойств растительные добавки обладают существенными

функциональными преимуществами благодаря своей высокой влагосвязывающей и влагоудерживающей способности, так же они влияют на органолептические и функциональные свойства фарша. Включение в состав фарша той или иной добавки обеспечит получение целой гаммы разнообразных продуктов, имеющих своеобразный цвет, яркую окраску, плотную структуру и обладающих полезными свойствами.

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ ДЖЕМА ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Тарасова А.А.

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

Джем – это пищевой продукт, получаемый путем уваривания плодов, ягод в сахарном сиропе или же в меде до желеобразной консистенции. Ассортимент фруктово-ягодной консервации сегодня довольно широк: на прилавках пестрят баночки с джемом, вареньем и сиропом из черники, земляники, клюквы, брусники, ежевики, малины, смородины, клубники, крыжовника, вишни, сливы, яблок, черноплодной рябины, кизила, айвы, персиков, абрикосов, апельсинов, ананасов и даже грецких орехов. Джем может быть любой консистенции – от сгущенной железированной массы протертых фруктов и ягод, до целых ягод и кусочков фруктов в сиропе. Джем хорошо себя зарекомендовали в изделиях, подвергающихся термической обработке: для открытых и закрытых пирогов, для слоеных изделий, в качестве начинки для блинчиков, замороженных полуфабрикатов (вареников). Термостабильные джемы не вытекают, не растекаются во время выпечки, сохраняют все вкусовые качества, устойчивы к замораживанию-оттаиванию. Так же как гетерогенные, так и гомогенные джемы прекрасно подходят для мороженого, йогуртов, глазированных сырков, творожных масс и десертов.

Нами разработана рецептура нового джема, используемого в качестве начинки в производстве изделий, подвергающихся термической обработке. Джем, приготовленный по новой рецептуре, будет иметь длительный срок хранения, сохранит все свои полезные и питательные свойства, а также будет иметь высокую термостабильность.

Производство джема является одной из успешных и широко развитых пищевых отраслей и пользуется высоким спросом у пищевых предприятий.

Работа выполняется на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Н.А. Глуценко (<http://www.famous-scientists.ru/2084>).