

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. Джеммы могут быть любой консистенции – от сгущенной железированной массы протертых фруктов и ягод, до целых ягод и кусочков фруктов в сиропе. Джеммы 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 джеммы не вытекают, не растекаются во время выпечки, сохраняют все вкусовые качества, устойчивы к замораживанию-оттаиванию. Так же как гетерогенные, так и гомогенные джеммы 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>).