

## ВОЗМОЖНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ ПРИРОДНОЙ МИНЕРАЛЬНОЙ ВОДЫ

Тищенко А.А.

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

Сегодня на потребительском рынке представлен довольно широкий ассортимент безалкогольных напитков с повышенной биологической ценностью, ориентированный на определенные группы населения. Некоторые напитки обладают восстановительным действием, например напитки, приготовленные на основе минеральных вод. И хотя в структуре производства наблюдается некоторое ежегодное увеличение доли этой продукции, удельный ее вес в общей структуре промышленного ассортимента составляет всего лишь 4%. Это свидетельствует о значительной несбалансированности между растущим потребительским спросом и предложением по этим изделиям.

Среди спортсменов и людей, занимающихся физическим трудом, возросла потребность в энергетическом напитке. Для расширения ассортимента на предприятии ООО «Рушаночка» предлагается внедрить в производство новый вид безалкогольного напитка – «Минеральная вода с внесением спортивных энергетических добавок».

Основой для нового продукта может служить минеральная вода, добываемая на территории Новгородской области, и спортивная энергетическая добавка L-карнитин. Это аминокислота, природное вещество, родственное витаминам группы В.

При совмещении природной минеральной воды и спортивной добавки, можно получить напиток, который будет повышать работоспособность, увеличивать выносливость, улучшать восстановление после физических нагрузок, способствовать лучшему обмену веществ в организме и т.д. Таким образом, предлагаемый продукт приобретет не только повышенные потребительские свойства, но и сможет служить прекрасным напитком для любого типа людей.

*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 НАТУРАЛЬНЫХ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ НА ПРЕДПРИЯТИИ ООО «СИНЕРГИЯ»

Токмаков И.В.

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

Благодаря высокой пищевой и биологической ценности, вкусовым качествам рыба широко применяется в повседневном рационе, а также в детском и диетическом питании. По пищевой ценности мясо рыбы не уступает мясу теплокровных животных, а во многих отношениях даже превосходит его. В России за последний год серьезно выросло потребление рыбы и морепродуктов (на душу населения в 2012 г. пришлось до 19,1 кг против 14 кг в 2011 г.). Цены на рыбную продукцию в стране ниже, чем на мясо, поэтому россияне стали ее покупать активнее [1, 2].

Целью работы является разработка рецептур и технологии производства продукта «натуральные рыбные консервы в тузлуке» для предприятия ООО «Синергия» в Великом Новгороде. Нами для предприятия ООО «Синергия» разработаны рецептуры для трёх видов натуральных рыбных консервов: «Горбуша в тузлуке», «Карп в тузлуке», «Щука в тузлуке».

В ходе проделанной работы была разработана технологическая схема производства натуральных рыбных консервов в тузлуке и подобрано оборудование, которое позволит получить продукт высокого качества.

Технология приготовления натуральных рыбных консервов не предусматривает внесения консервантов и усилителей вкуса, поэтому польза продукта очевидна. Все необходимое оборудование уже имеется на предприятии ООО «Синергия», что является большим плюсом и не повлияет на финансовые затраты при внедрении нового продукта.

Таким образом, предлагаемые продукты могут занять достойное место на рынке рыбных консервов.

*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>).*