

ИМБИРНЫЙ КОРЕНЬ В ТЕХНОЛОГИИ СЫВОРОТОЧНОГО НАПИТКА

Галкина А.С., Ключникова Д.В.

ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Воронеж, Россия

Молочная сыворотка является вторичным пищевым сырьем с высокой биологической и пищевой ценностью. Но, ввиду специфической органолептики она непривлекательна для потребителя. Существует широкий ассортимент сывороточных напитков с различными наполнителями, которые приятны на вкус и имеют функциональные свойства.

Предложена технология сывороточного напитка с концентрированными соками фруктов и экстрактом имбиря. Он имеет слегка острый, пряный вкус. В состав продукта входит: подсырная сыворотка, фруктовые соки, имбирь молотый, пектин, сахар, пищевые красители.

Продукт обладает высокой пищевой и биологической ценностью. Внесение имбирного корня позволяет придать напитку антиоксидантные свойства и функциональную направленность. Таким образом, использование экстракта имбиря в технологиях сывороточных напитков является возможным и функционально оправданным.

Список литературы

1. Батищева Л. В., Ключникова Д. В., Курчаева Е. Е. Особенности производственного контроля в технологии молочных продуктов с растительными добавками / Актуальные вопросы технологий производства, переработки, хранения сельскохозяйственной продукции и товароведения: материалы научно-практической конференции профессорско-преподавательского состава факультета технологии и товароведения. Вып. II. – Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2013. – 244 с.
2. Ключникова Д.В., Галкина А.С. К вопросу использования имбирного корня. Международная научно-техническая конференция (заочная) «Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство» [Электронный ресурс]: сборник материалов, 3-4 декабря 2013 г. / Воронеж. гос. ун-т инженерных технологий, ВГУИТ, 2013. – с.558.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ СПРЕДА С ПОВЫШЕННОЙ ХРАНИМОСПОСОБНОСТЬЮ

Кондусова Л.А., Долматова О.И.

ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Воронеж, Россия

Спред, по сравнению с маргарином и маслом сливочным, удовлетворяет требованиям, предъявляемым к продуктам здорового питания. При производстве высокожирных молокообразующих продуктов используют разнообразные жировые основы, в том числе молочный жир, сливки, масло сливочное, жиры немолочного происхождения. Такие продукты, из-за высокой массовой доли жира, больше всего подвержены окислению. При этом процессе ухудшаются не только органолептические свойства продукта. Некоторые из них могут быть опасны для человека вследствие образования токсичных веществ.

Цель работы заключается в подборе оптимального соотношения молочных и немолочных жиров в жировой основе спреда для создания продукта с регулируемым жирно-кислотным составом; определении дозировки пищевой добавки антиоксидантной направленности, способствующей повышению хранимостности спреда; исследовании качества полученного продукта.

Конкурентные преимущества данного решения заключаются в обосновании мероприятий и их техническом оснащении с целью производства спреда с повышенной хранимостностью, расширении ассортимента данной группы продуктов, внедрении технологии продуктов функционального назначения.

Список литературы

1. Голубева, Л.В. Функциональные ингредиенты и их использование в производстве спредов [Текст] // Л.В. Голубева, О.И. Долматова, Г.М. Смольский, А.А. Губанова, В.А. Чугуевская, М.Н. Якушева / Пищевая пром-сть. - 2013. - № 9.
2. Голубева, Л.В. Изучение хранимостности спреда «Цветочный» [Текст] // Л.В. Голубева, О.И. Долматова, Г.М. Смольский, Т.А. Гузеева, В.Ф. Бандура, А.В. Нестеренко / Пищевая пром-сть. - 2013. - № 10.
3. Голубева, Л.В. К вопросу о повышении хранимостности спреда [Текст] // Л.В. Голубева Л.В., О.И. Долматова, Л.А. Кондусова, Е.В. Гунькова, О.О. Ноздрин / Пищевая пром-сть. - 2013. - № 11.

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР ЗРАЗ НА ОСНОВЕ ЕДИНОГО ФАРША

Коровин С.А. Ильина Н.М.

ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Воронеж, Россия

В России во всех федеральных округах интенсивно увеличивается выращивание и реализация скота и птицы на убой. Основной прирост по этим показателям обеспечил Северо-Западный, Центральный и Уральский федеральные округа. Одной из современных и актуальных проблем, стоящих перед предприятиями мясоперерабатывающей промышленности, является удостоверение потребительского спроса населения в недорогих, но полноценных мясных продуктах. Этого можно достигнуть, используя сырье с невысокой себестоимостью и вводя в продукт дополнительные пищевые добавки, позволяющие повысить выход и улучшить качество готового продукта. По пищевой ценности мясо птицы механической обвалки практически не отличается от мяса сельскохозяйственных животных - говядины, свинины, так что все эти виды мяса являются вполне взаимозаменяемыми продуктами питания человека. В Воронежском государственном университете инженерных технологий разработана рецептура единого фарша на основе говядины и мяса птицы механической обвалки [1].

В работе в качестве основы для зраз использована рекомендованная рецептура мясной части: говядина : мясо птицы механической обвалки : гидратированная свекольная клетчатка в соотношении 50 : 20 : 30. Предложены 2 рецептуры новых видов зраз. В виде начинки для зраз «Сырных» были выбраны сыр и грецкий орех, для зраз «Воронежских» жареные грибы, лук и морковь. Зразы имеют высокую пищевую ценность, безвредны. Готовые продукты, обогащенные витаминами, минеральными веществами и непредельными жирными кислотами, получили высокую оценку дегустаторов.

Список литературы

1. Ильина Н.М., Наумова И.Ю., Спицына Т. Разработка рецептур модельных единичных фаршей для создания новых видов рубленых полуфабрикатов //Материалы международной научно-технической конференции «Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство», 3 – 4 декабря 2013 г, ВГУИТ, Воронеж, 2013 г, с. 457-461.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОЖНЫХ ДЕСЕРТОВ

Лесняк Е. А., Ключникова Д. В.

ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Воронеж, Россия

За последние годы в рационе россиян выявлен недостаток белка, содержащего все незаменимые аминокислоты. Наиболее подходящей основой для белковых продуктов с функциональными свойствами являются молочные продукты, в частности творог и творожные изделия. В связи с этим разработана техно-