

при этом использовать?» Решение этой проблемы предлагается найти в современных достижениях науки. Одним из таких решений может быть использование CO₂-экстрактов в производстве мороженого.

CO₂ – экстракты представляют собой экологически чистый натуральный продукт, извлеченный из природного сырья жидким диоксидом углерода.

CO₂-экстракты не похожи по своим свойствам и составу на другие продукты, и, главное – дают возможность более экономично использовать сырьё, которое в других технологиях идёт в отходы на 60–85%. В Великом Новгороде находится предприятие ООО «Морозко», которое занимается производством и реализацией широкого ассортимента мороженого.

Анализ работы ООО «Морозко» позволил нам предложить ему начать разработки рецептур и технологий производства мороженого с введением в его состав сверхкритических CO₂-экстрактов ванили и имбиря.

Данные экстракты производятся в Великом Новгороде на ООО «Грумант». Основное направление деятельности этого предприятия – производство сверхкритических CO₂-экстрактов, эфирных масел и побочных продуктов для предприятий косметической, пищевой и фармацевтической промышленности.

Если в наше время научные открытия позволяют достичь таких высоких результатов, почему бы не сделать всеми любимое лакомство не только вкусным, но ещё и полезным!

Дальнейшие исследования будут проводиться на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Глущенко Л.Ф. (<http://www.famous-scientists.ru/329>).

О ПОЛЕЗНОМ СОКЕ ИЗ ИРГИ

Кириллова Я.О.

Новгородский университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: bonanza_1488@mail.ru

Вы не задумывались над тем, что вы обычно пьете, чтобы утолить жажду? Простую или газированную воду, пиво или какой-нибудь сок? На счет полезности первых ничего сказать не могу, а вот о соках могу сказать очень и очень многое.

Соки – важный источник витаминов, прежде всего аскорбиновой кислоты или витамина С. Во многих соках, особенно полученных из плодов, имеющих желтый или оранжевый цвет, содержится значительное количество каротина (провитамина А). Поэтому регулярное потребление соков стимулирует процессы обмена веществ, повышает сопротивляемость к инфекциям, обеспечивает стойкость организма в стрессовых ситуациях. В настоящее время несомненный интерес может вызвать вопрос производства соков на основе ягод ирги. Ягода ирга содержит до 12% сахаров, яблочную и другие органические кислоты, дубильные и красящие вещества, витамины Р, С, группы В, каротин, микроэлементы, клетчатку, пектины. Ирга нетребовательна к условиям произрастания, способна нормально переносить морозы до –40...–50 °С, и во время цветения заморозки до –5...–7 °С. Она хорошо растет на почвах различного состава и кислотности. Считаем, что производство соков, именно из ирги, весьма актуально в наше время. Позиционируем свою точку зрения тем, что сок незаменимая часть продуктовой корзины населения, а тем более сок, полученный из ягод такого качества, как ирга, должен занять одно из лидирующих мест в качестве одного из самых употребляемых.

Мы планируем разработать проект предприятия по производству и переработке ягоды ирги для усло-

вий Новгородской области, обеспечив возможность вести процессы с учётом малоотходных технологий при производстве различных продуктов на основе этой полезной ягоды.

Работа будет проводиться на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Глущенко Л.Ф. (<http://www.famous-scientists.ru/329>).

СУХОЕ КОБЫЛЬЕ МОЛОКО ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Кисилевич Е.Э.

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

Оптимизация качественного и количественного состава продуктов, потребляемых основной массой детского населения, – важнейшая задача современной индустрии по производству пищевых продуктов для детского питания. Проблема детского питания в плане укрепления здоровья подрастающего поколения россиян может быть решена посредством внедрения в производство сухого кобыльего молока для детского питания.

Сухое кобылье молоко для детского питания представляет собой агломерированный порошок бело-кремового цвета, имеющего характерный запах и вкус свежего пастеризованного молока, получаемый из цельного пастеризованного кобыльего молока методом сублимационной сушки. Сухое кобылье молоко применяется в качестве добавки к основному рациону ребенка посредством смешивания с детским питанием или заменителем грудного молока и дальнейшим разведением данной смеси в тёплой воде. Оно может употребляться детьми всех возрастов, в том числе детьми, имеющими аллергию на коровий белок, а также при профилактике различных заболеваний, при этом сохраняет все полезные свойства свежего пастеризованного молока.

Производство сухого кобыльего молока для детского питания является новым перспективным направлением в пищевой промышленности, в силу уникальности свойств кобыльего молока, биологическая и лечебная ценность которого не подвергается сомнению.

Нами разработан проект предприятия по производству 12 кг сухого кобыльего молока в сутки для детского питания, которое будет единственным предприятием, производящим в Великом Новгороде и Новгородской области подобный продукт, что позволит ему занять определенную нишу в данной категории продуктов. Проект включает всё необходимое для замкнутого цикла производства, его участки оснащены современным оборудованием. Расчеты показывают, что производство сухого кобыльего молока при заданной производительности предприятия будет рентабельным.

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

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ С СО₂-ЭКСТРАКТАМИ

Комарова К.Д.

Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: komaruk9106@mail.ru

Мясные деликатесы – это продукт, изготовленный из цельномышечного сырья, как костного, так и бескостного, выдержанного в посоле и прошедшего