КЕФИРНЫЙ ПРОДУКТ, ОБОГАЩЕННЫЙ ЛАКТУЛОЗОЙ

Назарова Н.Ю.

Новгородский Государственный университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: a.n.g.e.l.5511@rambler.ru

В настоящее время в мире ясно наблюдается развитие сегмента функциональных продуктов питания, что по праву можно считать одной из наиболее актуальных тенденций на рынке молочной продукции. К производству новых продуктов, обогащенных полезными элементами, производителей подталкивает увеличение потребителей – приверженцев здорового питания.

За последние несколько лет кисломолочные продукты, содержащие достаточно высокие количества пребиотических веществ получили невероятную популярность и считаются функциональными пищевыми продуктами, пригодными для оздоровительно-лечебных целей.

Целью исследования является разработка кефирного продукта, обогащенного пребиотическим веществом – лактулозой, а так же внесения клюквенного наполнителя с целью улучшения вкусовых свойств продукта.

Вырабатываемый продукт должен обладать высокими потребительскими свойствами. Выпуск данного продукта может быть организован на предприятие ЗАО «Лактис».

В настоящее время, на предприятие имеется всё необходимое оборудование для производства кефирного продукта. В ходе работы была разработана технология производства и рассчитана рецептура кефирного продукта.

Обогащение пребиотическим веществом осуществляется за счёт внесения в продукт концентрированного сиропа лактулозы «Лактусан» в количестве 0,5% от массы готового продукта. При употреблении данного обогащенного продукта количество бифидобактерий и лактобацилл в кишечнике человека увеличится с 7,5 до 57%, а количество кишечной палочки снизится в 100 раз.

Работа выполнена на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством Лаптевой Н.Г. (www.famous-scientists.ru/8313).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНФРАКРАСНОГО СПОСОБА СУШКИ В СОВЕРШЕНСТВОВАНИИ ПРОЦЕССА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ МЕЛКОЙ МОРСКОЙ РЫБЫ В ЭЛЕКТРОСТАТИЧЕСКОМ ПОЛЕ

Петров Д.С.

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

Копчение – процесс обработки продукта воздушно-дымовой смесью, обеспечивающий достаточную устойчивость их к действию микроорганизмов, придание своеобразного острого, но приятного запаха и вкуса. Процесс копчения довольно длительный, трудоёмкий и энергоёмкий. В настоящее время на отечественном рынке сформировался устойчивый спрос на пищевые продукты с ароматом дыма. При этом традиционное дымное холодное копчение и существующие коптильные установки не гарантируют получения продукта, полностью соответствующего повышенным запросам потребителя. Для сокращения продолжительности процесса копчения используются методы электрокопчения, бездымного копчения, комбинированного копчения с использованием коптильной жидкости и т.д. [1]. Основную роль в осаждении заряженной дымовой частицы на поверхность рыбы играет электрическое поле, свойства самих дымовых частиц и свойства поверхности рыбы. Отсюда следует очень важная проблема предварительной обработки поверхности рыбы перед процессом копчения. Основное преимущество сушки инфракрасными лучами – более быстрое удаление влаги. При сушке термоизлучением коэффициент теплообмена имеет большую величину, и на единицу поверхности высушиваемого продукта может быть передано в единицу времени значительно больше тепла, чем при сушке нагретыми газами и при контактной сушке. Поэтому, считаем целесообразным усовершенствовать процесс холодного копчения мелкой морской рыбы, применив способ инфракрасной сушки на стадии подготовки продукта к копчению, использовать коптильные препараты с добавлением натуральных пищевых красителей и непродолжительную обработку продукта дымом в электростатическом поле. Работа выполнена на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Глущенко Л.Ф. (http://www.famous-scientists.ru/329).

АНАЛИЗ РЫНКА РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ И ПУТИ ЕГО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ

Петровская Е.С.

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

Россия традиционно относится к числу ведущих рыбохозяйственных государств мира. Эта отрасль играет важную и активную роль в изучении и освоении водных биоресурсов Мирового океана. Рыбохозяйственная деятельность – одна из приоритетных для России.

Для стимулирования развития рыбопромышленного комплекса Правительством Российской Федерации принят комплекс мер, начиная от формирования общей государственной политики и до принятия и усовершенствования законодательных актов. По данным Комитета охотничьего и рыбного хозяйства Новгородской области в 2011 было официально зарегистрировано 12 предприятий, число рабочих мест на которых составляет 1157 человек, а ежегодная переработка рыбной продукции составляет 13–14 тыс. тонн. В настоящее время рыбохозяйственная отрасль находится на этапе структурной перестройки. Изменяется соотношение различных форм собственности, развивается частная собственность и совместная собственность с иностранными партнерами. Однако, крупных предприятий по производству и переработке рыбных продуктов в Новгородской области нет, преобладает малый и средний бизнес, преимущественно ориентированный на Новгородские торгово-производственные предприятия, оптовиков – посредников других областей. Поставки рыбных товаров на прилавки Новгородской области осуществляют основные 4 предприятия: ЗАО «Рыбный двор», ООО «Сойма», ООО «Океан» и ООО «Рыбный цех ЗАО «Нефтегазстрой».

С учетом сложившейся ситуации на рынке рыбной продукции необходимо развивать товаропроводящие сети, расширять ассортимент рыбной продукции, восстановить воспроизводство рыбных ресурсов области, создавать технологический комплекс переработки сырья, организовать переработку вторичного сырья производства кормовых и технических продуктов.

Работа выполняется на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Нов-