

городского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Глущенко Л.Ф. (<http://www.famous-scientists.ru/329>).

ИКРА «ЗАМОРСКАЯ»

Серебрякова Е.В.

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

Закусочные овощные консервы представляют собой многокомпонентные готовые блюда, состоящие из смеси обжаренных и бланшированных овощей, имеющие хороший вкус и высокую пищевую ценность. В ассортименте овощных закусочных консервов наибольший объём производства занимает икра овощная. В зависимости от вида основного сырья плодоовощеперерабатывающие предприятия вырабатывают икру следующих наименований: кабачковую, баклажанную, икру из свеклы столовой и из лука. Кабачковая и баклажанная икра – это чисто русский продукт, выдуманный нашими технологами. У нас повелось, что чаще готовят кабачковую икру, потому как кабачок более распространённый овощ в наших широтах. Основные продукты для изготовления кабачковой икры: кабачки (70-79%), морковь, лук (54% бланшированного и 8,2% обжаренного), томатная паста и др. Также добавляются соль и специи. Кабачки для приготовления икры проходят через термическую обработку. Промышленный способ изготовления икры из кабачков несколько отличается от домашнего. Кабачковую икру готовят следующим способом. Измельченную массу из обжаренных овощей смешивают в смесителе с остальными компонентами икры по рецептуре до полного растворения соли и сахара. Полученная масса с температурой 85 °С подается на фасовку. Польза кабачковой икры давно известна диетологам. Этот малокалорийный продукт прекрасно усваивается организмом. В кабачках содержится большое количество полезных микроэлементов, таких как медь и железо, фосфор и натрий, большое количество органических кислот и витаминов В и С. Практически все игроки рынка овощной консервации РФ имеют в своей ассортиментной матрице категорию «Икра кабачковая». Мы планируем провести работы по организации производства кабачковой икры на предприятии Новгородский пищевой комбинат, что будет способствовать расширению ассортимента предприятия и обеспечит ему получение дополнительной прибыли. На данный момент разработывается рецептура и технологический процесс производства икры, ведётся подбор основного и вспомогательного оборудования.

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

КЛЮКВА В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Хозяинова А.Г.

*Новгородский государственный университет
имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: nasy88@mail.ru*

В настоящее время полуфабрикаты являются одним из основных продуктов, употребляемых в пищу людьми. Ассортимент их достаточно велик, но, однако при производстве мясных полуфабрикатов используется в основном стандартное сырьё. Сегодня рынок

беден мясными продуктами, содержащими новые добавочные компоненты или вспомогательное сырьё, которые способны придавать необычные и пикантные вкусовые качества продукту.

Мясо и мясопродукты при всём богатстве химического состава содержат недостаточное количество микронутриентов. Учёными доказана актуальность комплексного использования продукции животного и растительного происхождения, исследованы возможности применения вторичного ягодного сырья, а именно – клюквенного жома, при производстве мясных рубленых полуфабрикатов. Рекомендуется вводить жом в фаршевую систему в восстановленном виде, так как он обладает более выраженными вкусовыми качествами и благоприятно влияет на консистенцию готового продукта, а именно увеличивает сочность и снижает усушку полуфабрикатов при тепловой обработке.

Производство рубленых полуфабрикатов с добавлением клюквенного жома позволит расширить ассортимент данного вида мясопродуктов, способствовать рациональному использованию природно-сырьевых ресурсов, внедрению малоотходных технологий, а также получению высококачественных продуктов с оптимальной пищевой и биологической ценностью с заданным химическим составом.

Так как на ОАО «Великоновгородский мясной двор» имеются все условия для выпуска предложенного продукта – мясных рубленых котлет с добавлением жома из ягод клюквы, возможно его внедрение в производство как новинки.

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

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ СВЕРХКРИТИЧЕСКОГО СО₂-ЭКСТРАКТА БАРХАТЦЕВ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ЛЮТЕИНА

Шишкина А.А.

*Новгородский государственный университет
имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: butterfly_7@list.ru*

На сегодняшний день сверхкритическая СО₂-экстракция является наиболее эффективным методом получения биологически активных веществ из растительного сырья. Нами разработана технология получения сверхкритического СО₂-экстракта бархатцев с высоким содержанием лютеина. Возможность получения такого экстракта в первую очередь зависит от правильного выбора сорта бархатцев. Более предпочтительными являются сорта «Сиера оранжевый» и «Родос» (вид Бархатцы прямостоячие). Массовую долю лютеина в сырье определяли на спектрофотометре по Кодекс Алиментариус. Одним из важных вопросов при производстве сверхкритических СО₂-экстрактов является качественная подготовка сырья. К показателям качества относят сохранность количества и природного соотношения биологически активных веществ, свойственных растению. Учитывая данный аспект, предложена следующая схема предварительной подготовки цветков бархатцев: приемка сырья и оценка его качества, мойка, измельчение, сушка, фасовка и упаковка, складирование высушенного сырья. Заключительным этапом работы стал подбор режимов экстракции и оценка готового продукта. Так, давление 600 бар позволит достигнуть максимальный выхода экстракта с наибольшим содержанием лютеина, а время экстракции 60 мин позволит провести больше циклов экстракции и тем самым по-