

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 закусок 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-

лучить более высокие экономические показатели. Мас-совая доля лютеина в экстракте составила 40%. Таким образом, разработанная технология позволит получить продукт, который может использоваться как краситель в пищевой промышленности, а также как сырье для биологически активных добавок, направленных на поддержание зрительной функции организма.

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>) и главного технолога ООО «Груммант» (Великий Новгород) Казениной В.В.

**Секция «Технология переработки сельскохозяйственной продукции»,
научный руководитель – Лаптева Н.Г., доцент**

**РАСПИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА
МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ КОНСЕРВОВ
НА ПРЕДПРИЯТИИ ООО «ФОРТУНА»**

Алексащенко И.А.

*Новгородский государственный университет
имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: Aleksashe4ka@mail.ru*

Целью данной работы является – разработка рецептуры и технологии продукта «Каша с мясом бройлера» для предприятия ООО «Фортуна» (г. Старая Русса, Новгородская область). Тем самым предполагается расширить ассортимент продукции этого предприятия. Наш выбор основан на том, что мясо бройлера является фаворитом среди остальных видов мяса. При низком содержании жиров (не более 10%) в нем больше белков, чем в любом другом мясе. Также важную роль в разработанном продукте играют крупы: гречневая, рисовая, перловая. Каждая крупа хороша по-своему, но их всех объединяет высокая питательная ценность. Изучив состояние вопроса на предприятии, и проведя маркетинговые исследования, мы пришли к выводу, что новые виды мясорастительных консервов будут пользоваться спросом. Ведь на сегодняшний день стало заметно, что спрос на традиционное мясо, такое как свинина и говядина, начал падать. Лидирующее место на мясном рынке стала занимать мясо птицы. Основная польза мяса бройлера заключается в полезных веществах, которые содержатся в этом мясе. Употребление мяса птицы в пищу положительно сказывается на пищеварительной системе организма. А, совместив ингредиенты, такие как мясо бройлера и крупы (перловая, рис, гречиха), мы сможем получить полностью сбалансированный продукт, обладающий замечательными вкусовыми свойствами. Таким образом, мы надеемся, что разработанные нами мясорастительные консервы «Каша с мясом бройлера» будут пользоваться спросом у покупателей, приведут к расширению ассортимента на предприятии ООО «Фортуна» и обеспечат ему получение дополнительной прибыли.

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

**ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С МЁДОМ
И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ**

Афанасьева К.О.

*Новгородский государственный университет
имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: senya.2908@yandex.ru*

Полуфабрикаты снискали себе популярность у многих хозяек благодаря простоте и скорости их приготовления. Ведь полуфабрикат – это уже почти готовый продукт. Часто его даже размораживать не надо. Наиболее популярна эта продукция в Северо-

Западном (32% продаж от общего объёма) и Центральном федеральных округах (28,2%). По прогнозам, к 2012 г. темпы роста продаж достигнут 7,6% в год. Рынок полуфабрикатов динамично развивается и растёт, появляются новые сложные по рецептуре продукты. Домашняя хозяйка не может конкурировать с современными технологиями промышленного производства. С новыми системами и технологиями маринования можно расширить ассортимент и производство полуфабрикатов с более нежным вкусом, максимально подготовленных к кулинарной обработке.

Перед нами стоит задача разработать новый вид полуфабриката из мяса птицы в необычном маринаде.

Маринад на основе мёда и грецкого ореха подчеркнёт в сочетании с мясом птицы его нежность, вкус и аромат. Подобный полуфабрикат станет не повседневным продуктом, а более праздничным и необычным по сравнению с другими, уже имеющимися на рынке. Разработав новую рецептуру, мы предлагаем внедрить его в производство на предприятии ООО «Белгранкорм Ясные Зори» в п. Крестцы. Он будет упакован в герметичную упаковку, прост в приготовлении, сохраняя изначальные свойства сырья и его вкусовые достоинства. Оптимальные дозировки мёда и грецкого ореха будут подобраны с учетом органолептических показателей, качества сырья и себестоимости готового изделия, позволят сделать производство полуфабрикатов рентабельным и обеспечить стабильное качество.

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).

**ДОМАШНИЙ СЫР С ПРЯНО-ОВОЩНЫМИ
НАПОЛНИТЕЛЯМИ**

Власова М.А.

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

Молочным продуктам, учитывая их биологическую ценность, отводится первостепенная роль в организации правильного питания населения. Среди молочных продуктов творог занимает особое место. А в комбинированных продуктах на основе творога содержатся: полноценный белок и кальций (в молочном ингредиенте), полиненасыщенные жирные кислоты, пищевые волокна, витамины, минеральные вещества, а наличие метионина, лизина и холина позволяет использовать творог зерненный для профилактики и лечения некоторых заболеваний печени, почек, атеросклероза.

Целью данной работы является разработка нового изделия из зерненного творога – сыр домашний с пряно-овощными наполнителями. Это молочно-белковый продукт, изготавливаемый сквашиванием пастеризованного цельного или обезжиренного молока