

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