

с последующим удалением из сгустка части сыворотки. Представляет собой сырную массу из отдельных зерен (для нежирного) или со слегка желтоватым оттенком цвета (для жирного). Вкус продукта нежный, слегка солоноватый, запах кисломолочный. Готовый продукт должен иметь массовую долю влаги не более 80%, кислотность 210-220°Т. Рассчитана пищевая ценность 100 г продукта: углеводов – 1,5 г, жира – 0,6 г, белка – 18,0 г. Энергетическая ценность 100 г продукта – 86,0 ккал. С добавлением в зерненный творог овощей и пряностей получим новый продукт, который будет не только вкусный, но и полезный по всем показателям.

На предприятии ЗАО «Лактис» существуют реальные возможности по выпуску и продвижению данного изделия на рынках Великого Новгорода и Новгородской области. Проведенные маркетинговые исследования показали необходимость выпуска домашнего сыра на рынок молочных продуктов.

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

УЛУЧШЕНИЕ КАЧЕСТВА ПОЛУТУШ КРС И ПОЛУТУШ СВИНЫХ В РЕЗУЛЬТАТЕ УДАЛЕНИЯ КОСТНОГО МОЗГА

Дмитриев Ф.В.

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

Потребление натурального мяса и мясных полуфабрикатов растет. Это является, с одной стороны, следствием строительства современных торговых сетей. С другой стороны, растет культура потребления мяса, и увеличивается спрос на качественный продукт. Как раз такое мясо могут поставлять убойные предприятия. Отечественное производство мяса и мясопродукции в значительной мере отстает от растущего спроса у россиян. Импорт мяса в Россию ограничен тарифными квотами, а внутреннее производство не удовлетворяет потребности мясного рынка. Поэтому российские производители мяса и мясопродукции имеют большой потенциал для наращивания объемов воспроизводства и производства мяса и мясопродукции. На предприятии ОАО «Великоновгородский мясной двор» (Великий Новгород) функционирует цех первичной переработки скота, где установлена линия по убою свиней и КРС, которая оснащена современным оборудованием, но в процессе конечной обработки полутуш не производится выемка костного мозга. Установка такой системы возможна и на предприятии ОАО «Великоновгородский мясной двор». Площадь помещения цеха позволяет установить такую систему на линии, скорость работы аппарата по удалению костного мозга полностью подходит под производительную мощность линии. Т.о., в результате внедрения процесса по удалению костного мозга на предприятии ОАО «Великоновгородский мясной двор» можно улучшить качество полутуш, внешний вид, увеличить срок их хранения, а главным образом, уровень качества продукта будет соответствовать стандартам ЕС, что даст возможность подписания договоров на поставку сырья с крупными мясоперерабатывающими предприятиями, работающими по стандартам ЕС. Работа выполнена на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Глуценко Н.А. (<http://www.famous-scientists.ru/2084>).

ВСЕМИ ЛЮБИМЫЕ КОНСЕРВЫ

Ефимова А.В.

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

На сегодняшний день ассортимент мясных консервов очень велик и особой группой стоит выделить линию производства консервов из нетрадиционного мясного сырья. Основными видами сырья для производства тушеного мяса всегда считались говядина и свинина, но не стоит забывать и о других резервах. Если сравнивать диких животных с домашними, то очевидно, что у диких животных образ жизни в естественной среде обитания, они сами выбирают себе пищу, живут не в загонках и меньшим образом подвержены стрессам.

Мясо лося, например, по составу значительно превосходит говядину. Мясо кабана из-за низкой калорийности и небольшого содержания холестерина справедливо относят к диетическим продуктам.

С целью расширения ассортимента ОАО «Великоновгородский мясной двор» предлагается разработка трех видов консервов из мяса диких животных: натурально-кусковые консервы «Лосятина тушеная»; натурально-кусковые консервы «Кабанятина тушеная»; натурально-кусковые консервы «Дикая смесь».

В ходе проделанной работы нами (кафедра технологии переработки сельскохозяйственной продукции, руководитель работы Ларичева К.Н. <http://www.famous-scientists.ru/10420/>) были разработаны рецепты, технология производства консервов и определена аппаратно-технологическая схема. Также проведен расчет технологического оборудования, рассчитан материальный баланс и разработаны технологические условия и технологическая инструкция.

На предприятии ОАО «Великоновгородский мясной двор» имеется все необходимое оборудование для организации производства данного продукта. Выпуская данный продукт, предприятие расширит ассортимент выпускаемой продукции и сможет привлечь внимание новых потребителей. Ведь хорошо известно, что «новое – всегда привлекает». А, если это новое ещё и вкусное, и полезное, то успех этим продуктам гарантирован.

ОВОЩНАЯ КЛАДОВАЯ

Ефимова Е.Н.

Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: katuwa1810@mail.ru

В настоящее время перерабатывающая промышленность – это высокоразвитая отрасль народного хозяйства, выпускающая несколько тысяч наименований продукции. Одним из развитых является производство овощных консервов.

Консервирование позволяет создавать определённые запасы переработанных овощей для употребления в течение всего года. Многие продукты их переработки прочно вошли в рацион питания и пользуются большим спросом у населения.

Овощная консервация характеризуется приятными вкусовыми качествами и полезными свойствами. Консервация овощей сохраняет необходимые для организма микроэлементы, содержащиеся в растительном сырье. Овощная консервация содержит меньшее количество витаминов, чем свежие овощи. Однако производство овощной консервации сохраняет больше витаминов, чем приготовление некоторых кулинарных блюд.