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 Глущенко H.A.(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 загонах и меньшим образом подвергнутые 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 рецептуры, технология производства консервов и определена аппаратурно-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.

Целью моей работы является разработка технологии производства маринованных огурцов с семенами горчицы, овощного салата и перцев, фаршированных овощами в условиях предприятия ООО «Фортуна».

В настоящее время, данное предприятие имеет практически всё необходимое оборудование. Единственной единицей, которую необходимо добавить является овощерезка, необходимая для измельчения огурцов, лука, капусты и моркови.

В заключении хотелось бы сказать о том, что внедрение данных консервов на предприятие ООО «Фортуна» окажет значительное влияние на покупателей данной продукции, количество которых растёт год от года. А привлечение новых покупателей изменит и в целом положение данного предприятия на мировом рынке.

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

ПРОИЗВОДСТВО ОБОГАЩЕННЫХ БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОАО «НОВГОРОДХЛЕБ»

Желток К.В.

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

Исследования, проведенные в последние годы, показали, что у отдельных групп населения России имеются нарушения в питании, связанные, в том числе, с содержанием и соотношением основных питательных веществ и биологически активных компонентов: витаминов, макро- и микроэлементов и т.д., поэтому особенностью современного этапа развития пищевой промышленности является разработка качественно новых продуктов питания, дополнительно обогащенных физиологически функциональными ингредиентами, максимально соответствующих потребностям организма человека. Перспективным объектом для формирования ассортимента продуктов с функциональными свойствами является группа булочных изделий, так как они являются ежедневным компонентом пищевого рациона. С целью расширения ассортимента булочных изделий предлагается разработка новой группы изделий – «Здоровый день» для предприятия OAO «Новгородхлеб» включающая изделия трех наименований: изделия булочные с облепихой; изделия булочные с шиповником; изделия булочные с корицей. На изделия нами разработаны рецептуры, технические условия, технологическая инструкция и этикетка. Было определено, что при производстве булочных изделий с предложенными лобавками по сравнению с обычными булочными изделиями быстрее проходят брожение и расстойка; готовые изделия получили более высокую органолептическую оценку, а также они имели лучшие показатели по объему, пористости, сжимаемости мякиша и др. Расчетные показатели энергетической ценности для предлагаемых изделий (на 100 г готового изделия) составили: с порошком облепихи 308,5 ккал, корицы -314 ккал и с шиповника - 310,83 ккал. Организовав производство предлагаемых нами изделий, предприятие расширит ассортимент выпускаемой продукции, получит дополнительную прибыль и, кроме того, сможет привлечь внимание новых потребителей. Работа выполняется на кафедре технологии переработки сельскохозяйственной продукции под руководством профессора Глущенко H.A. (http://www.famousscientists.ru/2084).

СЫРОКОПЧЕНАЯ КОЛБАСА С ЧЕРНОСЛИВОМ – КЛАДОВАЯ ЗДОРОВЬЯ

Литенкова Ю.А.

Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: yuliya7491@mail.ru

На сегодняшний день российский рынок мяса и мясных продуктов является самым крупным сектором продовольственного рынка: за ним следует зерновой, затем молочный. Большим спросом у населения пользуются сырокопченые колбасы, так как для их изготовления применяется мясное сырье высокого качества, они не подвергаются жесткой термической обработке, кроме того обладают высокими вкусовыми достоинствами.

Нами предлагается внедрить в производство сырокопченых колбас такую добавку, как чернослив. Он богат многими микро- и макроэлементами: железо, калий, кальций, натрий, а также другими полезными веществами: клетчатка, пектины, органические кислоты, углеводы, белки. Поэтому он может стать хорошим источником биологически активных веществ и тем самым повысить пищевую и энергетическую ценность сырокопченых колбас.

В ходе проведенных исследований была разработана технология производства сырокопченой колбасы с черносливом, рассчитаны рецептуры, пищевая и энергетическая ценность и подобран соответствующий вид оболочки. При добавлении чернослива заметно увеличилась пищевая и энергетическая ценность сырокопченых колбас, даже при незначительной дозе внесения. С целью сохранения качества сырокопченой колбасы с черносливом, мы предлагаем использовать такой вид оболочки как «Фиброуз».

Новый вид сырокопченой колбасы предлагается внедрить на одном из крупнейших мясоперерабатывающих предприятий Новгородской области: ОАО «Великоновгородский мясной двор». На предприятии имеются все необходимые условия для производства предлагаемого продукта.

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)

ОХЛАЖДЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В КОМБИНИРОВАННОЙ ПАНИРОВКЕ

Люцай Т.С.

Новгородский Государственный Университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: ljutaseia@mail.ru

Птицеперерабатывающая промышленность является одной из крупнейших отраслей пищевой промышленности, она призвана обеспечивать население страны пищевыми продуктами, являющимися основным источником белков. Проблема обеспечения населения с невысоким уровнем дохода полноценными пищевыми продуктами решается за счет создания комбинированных продуктов, в состав которых, кроме мяса птицы, включены крупы, овощи и другие компоненты. Панированные полуфабрикаты из мяса птицы - один из наиболее перспективных видов такой продукции. Рубленые полуфабрикаты будут вырабатываться в следующем ассортименте: - котлеты в панировке из кунжута; - котлеты в панировке из арахиса; - котлеты в панировке из овсяных хлопьев. Предлагаемые для этих продуктов панировки являются комбинированными, так как в них ещё будет