

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 ОАО «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 добавками 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 Н.А. (<http://www.famous-scientists.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 сырокопченной 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 сырокопченной колбасы с черносливом, мы предлагаем использовать такой вид оболочки как «Фиброуз».

Новый вид сырокопченной 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 выработываться 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