

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 Глушенко 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

использоваться лезон. Важной функцией панировки также является максимальное сохранение влаги в продукте для обеспечения сочности готового продукта, снижения потерь при дальнейшей термообработке и, естественно, более высокого выхода готовых полуфабрикатов. Нами на котлеты из охлажденного мяса птицы в панировке разработаны технические условия и технологическая инструкция. Мы планируем организовать производство панированных полуфабрикатов из мяса птицы на одном из птицеводческих предприятий Новгородской области, где организован цех по переработке, для чего предприятию потребуются приобретение пресса для механической обвалки, который может окупиться не более чем за 7 месяцев при односменной работе участка. Считаем, что разработанные нами полуфабрикаты – котлеты из охлажденного мяса птицы в панировке найдут своего покупателя.

Работа выполнена на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Глуценко Л.Ф. (<http://www.famous-scientists.ru/329>).

ПРОИЗВОДСТВО ГАЗИРОВАННЫХ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ

Михайлова А.П.

*Новгородский государственный университет
имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: allal205@mail.ru*

В настоящее время для предприятий молочной промышленности актуальными являются задачи более полного и рационального использования молочной сыворотки, которая является основным видом вторичного молочного сырья. В процессе промышленной переработки молока на масло, сыр, творог получают побочные продукты – обезжиренное молоко, пахту и молочную сыворотку, так называемое «вторичное молочное сырье». По своим биологическим свойствам такое сырье не уступает цельному молоку. Проблема переработки молочной сыворотки непосредственно связана с рациональным, экономически выгодным использованием получаемых из нее продуктов. Решение проблемы полного и рационального использования молочной сыворотки в пищевых целях, как и любого вида молочного сырья, возможно только на основе ее промышленной обработки. Принципиально новый методологический подход к оценке сырьевых ресурсов молочной промышленности позволил приступить к решению научной проблемы по разработке нового поколения технологий продуктов из молочной сыворотки, часть которой до настоящего времени не используется, что наносит не только экономический, но и экологический ущерб. Поэтому на сегодняшний день является актуальной разработка рецептур и создание новых видов газированных напитков с использованием нетрадиционного вида сырья, применение которого позволит придать продукту необычный вкус, обогатить его полезными веществами так же, изменяя качественные показатели, и при этом расширить существующий ассортимент молочных продуктов на современном рынке. Мы планируем провести такую работу на молочном предприятии г. Малая Вишера, Новгородской области, что позволит вырабатывать предложенный нами продукт – газированные напитки на основе молочной сыворотки в широком ассортименте. Это значительно повысит рентабельность работы предприятия за счет вовлечения в производство нетрадиционного вспомогательного сырья.

Работа проводится на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Глуценко Л.Ф. (<http://www.famous-scientists.ru/329>).

О ПОЛЬЗЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ОВОЩЕЙ

Молебскова Ю.А.

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

Овощи – сочные части травянистых растений, употребляемые в пищу в свежем или переработанном виде. Овощи содержат большое количество витаминов, которые обуславливают их пищевую ценность, а так же сахара, органические кислоты и ароматические вещества, формирующие вкус овощей. Чтобы сохранить все эти полезные качества овощей используют такой метод консервирования как быстрая заморозка. Исследователи утверждают, что зимой и весной свежие на вид овощи, практически не содержат витаминов и минералов. Замороженные овощи, напротив, подвергаются обработке обычно уже через несколько часов после того, как были собраны, и их питательная ценность сохраняется. Австрийские исследователи сравнили питательную ценность замороженных продуктов и свежих овощей, которые продаются зимой. Содержание витаминов в замороженных овощах оказалось намного выше, чем в свежих овощах из Италии, Испании, Турции и Израиля. В свежих овощах, проверенных австрийскими исследователями, оказался выше уровень свинца, кадмия и пестицидов.

На сегодняшний день глубокая заморозка – единственный 100% натуральный способ консервации продуктов: только он позволяет сохранить и вкус, и (что еще важнее) структуру изначального продукта. Время между сбором овощей и их заморозкой минимально – в результате чего получается действительно полезный продукт.

Также имеется возможность формирования овощных смесей направленного функционального назначения – для устранения дефицита отдельных групп витаминов и биологически активных веществ, наборов лечебного назначения, учитывающих также возрастные требования к рациону питания.

Интерес представляет предложить одному из перерабатывающих предприятий Новгородской области внедрить линию для производства быстрозамороженных овощей.

Работа выполняется на кафедре технологии переработки сельскохозяйственной продукции под руководством Ларичевой К.Н. (<http://www.famous-scientists.ru/10420>).

НОВЫЙ ВИД ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ОБОГАЩЕННЫЙ БЕЛКОВОЙ АРАХИСОВОЙ МАССОЙ

Петрова Е.И.

*Новгородский государственный университет
имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: Askorbinka80@yandex.ru*

Основным направлением повышения пищевой и биологической ценности хлебобулочных изделий является устранение дефицита отдельных компонентов, обогащение полноценными белками, витаминами, минеральными веществами и пищевыми волокнами. Эффективным путём решения данной проблемы является использование в качестве добавки белковой арахисовой пасты.