

Целью данного исследования является разработка новых видов изделий, обогащенных белковой арахисовой массой (БАМ), для предприятия ОАО «Новгородхлеб».

Пользу арахиса трудно переоценить. В бобах арахиса содержится более 35% белков, около 50% жиров, а также большая часть необходимых для человека витаминов и микроэлементов, большое количество ненасыщенных жирных кислот.

Арахис – замечательный источник фолиевой кислоты, которая способствует обновлению клеток, а содержащиеся в нём жиры оказывают лёгкое желчегонное действие. Арахис улучшает память и внимание, кроме того, он необходим для нормального функционирования нервной системы, сердца, печени и других внутренних органов.

Нами были разработаны рецептуры готовых изделий: сдобные изделия из муки высшего сорта, обогащенные белковой арахисовой массой с добавлением ванилина и корицы. Энергетическая ценность из расчета на 100 г продукта составляет 449,6 ккал. На предлагаемые изделия разработаны технические условия и технологическая инструкция.

Технология производства подобрана с учетом условий на предприятии, на имеющемся оборудовании.

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).

АКТУАЛЬНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНОГО ХЛЕБА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ВЕЛИКОГО НОВГОРОДА

Фролова Е.А.

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

Проанализировав рынок мясной продукции Великого Новгорода, можно сделать вывод что, начиная с 2009 года, производство мясных изделий замедлило свой рост. Колбаса, являясь продуктом массового спроса, занимает значительную долю рынка Великого Новгорода. Мясные хлеба – источник полноценных белков, животного жира, необходимых минеральных солей и витаминов. При производстве мясных хлебов в исходном сырье в максимальной степени сохраняются все компоненты, необходимые для развития организма человека и поддержания его жизнедеятельности.

В настоящее время потребители выбирают конкретного производителя, продукция которого в наибольшей степени их удовлетворяет. ООО «Бизон» – мясоперерабатывающий комбинат по производству вкусных, высококачественных колбасных изделий, мясных деликатесов и полуфабрикатов, основано в 1998 году в Великом Новгороде. По нашему мнению целесообразно дальнейшее расширение ассортимента ООО «Бизон» на рынках Северо-Запада. Мясной хлеб можно использовать для повышения ассортимента мясных продуктов и удовлетворения растущего спроса потребителей. Производство Мясного хлеба с добавлением белковой эмульсии является важным направлением, способствующим улучшению системы питания населения Великого Новгорода. Эмульсионные продукты являются перспективными видами продуктов питания и занимают одно из ведущих положений на мировом рынке.

Работа выполняется на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Нов-

городского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством доцента Лаптевой Н.Г. (www.famous-scientists.ru/8313).

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ОБЛЕПИХОВОЙ МУКИ

Харькова Л.А.

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

Одним из важных условий успешного продвижения товара на рынке является способность производителя предложить новую оригинальную продукцию. «Ходовым товаром» в России становится здоровье. Разработка технологий приготовления изделий функционального назначения является актуальной задачей для хлебопекарной и кондитерской промышленности России. Создание, эффективное и целенаправленное использование научных разработок в этой области – важное условие сохранения и укрепления здоровья населения России в XXI в. Изучив ассортимент крупного производителя хлебобулочных изделий по Новгородской области ОАО «Новгородхлеб» можно предположить, что данное предприятие будет заинтересовано в расширении ассортимента продукции профилактического назначения. Таким образом, хочется предложить новый вид продукции – печенье из облепиховой муки. Исследованиями установлено, что **облепиховая мука**, как естественный концентрат витаминов, является ценной пищевой добавкой к хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям. Мука облепиховая содержит до 20% белка, 18-23% липидов. Современные исследования показывают, что мука из этого растения, благодаря своему химическому составу является ценнейшей добавкой в кондитерском производстве. Использование муки в качестве добавки к хлебобулочным изделиям позволяет улучшить химический состав, повысить содержание белков, витаминов и минеральных веществ в кондитерских изделиях. Существующий ассортимент сахарных сортов печенья по своему составу не соотносится с проблемой сбалансированности питания. Остро стоит вопрос снижения калорийности и повышения биологической ценности изделий. С этой точки зрения облепиховая мука – ценное сырье, которое можно использовать в производстве мучных кондитерских изделий в качестве витаминного обогатителя.

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

МЯСО ПО-ЦАРСКИ

Яковлева А.А.

*Новгородский государственный университет
имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: nfisozk1@rambler.ru*

Один из путей снижения потерь сырья и увеличения выпуска продуктов питания — производство мясных полуфабрикатов высокой степени готовности и готовых быстрозамороженных блюд.

В настоящее время актуальность охлажденных полуфабрикатов возрастает, на рынке все больше и больше пополняется ассортимент таких продуктов, однако полуфабрикаты в соусе встречается редко, да и не в каждом магазине. А ведь именно в сезон отпусков обжаривание мяса на открытом огне является очень популярным методом приготовления пищи. Сегодня благодаря ярким маринадам и превосходным специям этот способ превратился в особенно вкусное