

ческую ценность в 276 ккал. Вареные колбасы с растительными добавками подойдут в качестве диетического или профилактического питания, они обладают приятным вкусом, имеют привлекательный внешний вид и доступны по цене. Работа выполнялась на кафедре технологии переработки сельскохозяйственной продукции под руководством профессора Глущенко Л.Ф. (<http://www.famous-scientists.ru/329>).

**КРЕМ КУРИНЫЙ – НОВИНКА НА РЫНКЕ  
КОНСЕРВИРОВАННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Васильева М.Е.

*Новгородский государственный университет имени  
Ярослава Мудрого, Великий Новгород,  
e-mail: Marishka333.89@mail.ru*

Характер питания человека совсем недавно и резко по историческим меркам изменился. Современный образ жизни диктует свои правила. С целью расширения ассортимента консервов из мяса птицы предлагается разработка новой паштетной группы консервов – «Крем куриный» на предприятии ООО «Старорусский мясной двор» (Новгородская область), включающая паштеты трех наименований: крем куриный, крем куриный с грибами, крем куриный со шпинатом. Для этих консервов нами разработаны рецептуры, технические условия, технологическая инструкция и этикетка. По предварительным расчетам предлагаемые нами консервы обладают низкой калорийностью, в особенности крем куриный со шпинатом, имеющий энергетическую ценность – 140 ккал. Кроме того, продукт богат лейцином, лизином, триптофаном. Крем куриный по ценовой категории рассчитан на потребителя со средним и выше среднего достатком. Особенностью крема будет его легкая нежная консистенция, с ним можно приготовить бутерброды к завтраку или ужину, можно подать к тостам и гренкам во время обеда, также он вполне может послужить гарниром к различным блюдам. На предприятии ООО «Старорусский 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. Основное внимание на данном этапе нужно будет уделить продвижению этой группы продуктов на рынок. Известно, что основой продвижения товара на рынке может служить рекламный ход названия продукта. По словам экспертов, деликатесам (или претендующим на премиальную нишу товарам) лучше присвоить импортное название. В нашем случае, «Крем куриный» – производимый на отечественном предприятии, в своём названии уже носит зарубежный характер, так линейку продуктов на основе мяса с таким названием наши предприятия пока не выпускают. Можно предположить интерес потребителя, который пришел купить столь популярный в наши дни паштет и рядом на полке увидел продукт с таким названием, как «Крем куриный». Ведь хорошо известно, что «новое – всегда привлекает». А, если это новое ещё и вкусное, и полезное, то надеемся, что привлечёт обязательно. Работа выполняется на кафедре технологии переработки сельскохозяйственной продукции под руководством профессора Глущенко Л.Ф. (<http://www.famous-scientists.ru/329/>).

**НОВЫЕ ВИДЫ ДОМАШНЕГО СЫРА –  
ВКУСНО И ПОЛЕЗНО!**

Власова М.А.

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

Сыр – один из наиболее популярных молочных продуктов. Совсем не потребляют этот продукт все-

го 0,2% опрошиваемых респондентов. Однако в Северо-Западном регионе уровень производства сыров крайне низок. Это связано не только со сложностью технологии, но и со свойствами молока, производимого на данной территории. Наиболее перспективным в Новгородской области является производство кисломолочных сыров. Технология их схожа с технологией производства творога. Основным принципиальным отличием кисломолочных сыров от других видовых групп является образование кислотного сгустка. Кислотное свертывание происходит за счет медленного подкисления молока без воздействия на него механических приемов до завершения процесса гелеобразования. В основном наращивание кислоты в молочных смесях проводят путем молочнокислого брожения. Однако наряду с ним могут использоваться различные кислоты, например молочная, лимонная, непосредственно кислая сыворотка и др. Важной задачей является подбор ассортимента и технологии кисломолочных сыров для производства в условиях Новгородской области. При этом необходимо учитывать вкусовые предпочтения потребителей, свойства сырья, возможности предприятия, на котором планируется организовать производство такого сыра. Крупнейшим молокоперерабатывающим предприятием области является ЗАО «Лактис». В настоящее время на нём освоен выпуск различных видов творога, в том числе зерненного. Поэтому для расширения ассортимента нами выбран сыр Домашний. Его вырабатывают из обезжиренного молока кислотнo-сычужным способом с массовой долей жира в сухом веществе 20%, влаги – 80%, поваренной соли – не более 1%. Для улучшения органолептических показателей и расширения ассортимента предлагается внесение в кисломолочный сыр наполнителей, таких как паприка, укроп, базилик и другие, что даст возможность значительно расширить ассортимент выпускаемых сыров.

Отработка рецептур будет осуществляться на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» под руководством доцента Лаптевой Н.Г. (<http://www.famous-scientists.ru/8313>). Производство Домашнего сыра в нашем регионе позволит предложить новгородцам новый и полезный продукт.

**МОРОЖЕНОЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ  
ЯДРА ПОДСОЛНЕЧНИКА**

Гормин А.А.

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

Комбинирование основных продуктов с сырьём других классов обеспечивает возможность взаимного обогащения получаемых десертов эссенциальными ингредиентами, а так же позволяет регулировать их состав в соответствии с основными требованиями науки о питании. Мороженое – это холодный десерт, приготовленный из сладких сливок или жирного молока (иногда с добавлением яйца или желатина), взбитых и замороженных. В него можно добавлять ваниль, шоколад, карамель, мёд, кофе, ликёры, нарубленные орехи или очищенные фрукты. На кафедре технологии переработки сельскохозяйственной продукции НовГУ совместно с сотрудниками производственной лаборатории ООО «НБН-Пломбир» (Великий Новгород) были проведены исследования по разработке рецептур и изучению физико-химических свойств новых видов мороженого с добавлением растительного сырья. Работа выполнялась под руководством профессора Глущенко Н.А. (<http://www.famous-scientists.ru/2084/>). Так, была изучена возможность добавления в качестве масляного сырья ядра подсолнечника. Целесообразность использования такого сырья была обусловлена высокой биологической ценностью,