доступностью и низкой стоимостью сырья. Проводились исследования по изучению влияния вносимого подсолнечного компонента выбранной крупности и дозы на динамику взбитости, продолжительность таяния и кислотность мороженого различной степени жирности. Наилучшие показатели были отмечены у мороженого пломбир с добавлением 4 % частиц ядра подсолнечника размером до 650 мкм и с добавлением 6% размером до 1300 мкм. Разработанные смеси для закаленного мороженого имеют высокую пищевую ценность и биологическую эффективность. Содержание белка в проектируемом мороженом по сравнению с контрольным образцом увеличивается на 3,8%, содержание полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК) увеличивается в 18 раз.

Идею разработки и выпуска мороженого с растительным наполнителем можно реализовать на ООО «НБН-Пломбир. В конечном счёте, благодаря нашей разработке предприятие сможет освоить выпуск нового мороженого, отличающегося от традиционно выпускаемого дополнительными функциональными свойствами, аминокислотным, витаминным и минеральным составом. Всё это позволит расширить ассортимент выпускаемого предприятием мороженого, и потребитель получит новое вкусное и полезное мороженое.

ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ МИНЕРАЛЬНЫХ УДОБРЕНИЙ ПРИ ВЫРАЩИВАНИИ ОЗИМОЙ ПШЕНИЦЫ

Горохова Т.И., Романенко И.А.

Южный федеральный университет, Ростов-на-Дону, e-mail: goroshek_31@mail.ru

В последние годы, в связи с резкими колебаниями цен на сельскохозяйственную продукцию, ГСМ, удобрения, пестициды и другие материальные средства большинство хозяйств Ростовской области перешло к применению упрощенных технологий выращивания сельскохозяйственных культур, что привело к значительному снижению урожайности и, как следствие, падению эффективности производства. Остро встал вопрос коренного улучшения состояния, повышения экономической эффективности зернового производства, превращение его в высокоразвитую современную отрасль. Решение этой задачи требует, прежде всего, выявления направлений, снижения уровня ресурсоемкости производства зерна.

Цель работы состояла в оценке экономической эффективности применения минеральных удобрений при выращивании озимой пшеницы на черноземе обыкновенном карбонатном. Для этого необходимо учесть затраты на получение прибавки урожая от удобрений, чистый доход от применения удобрений, рентабельность применения удобрений и себестоимость единицы продукции в результате применения удобрений.

Полевой опыт был заложен в УОХ «Недвиговка» согласно методике полевого опыта Доспехова. Общая площадь делянок – 3750 м^2, учетная – 50 м^2. Повторность опыта четырехкратная. Предшественник – чистый пар. Выращивалась озимая пшеница сорт Зерноградка-11. Удобрения вносили согласно следующей схеме:

1. Контроль.
2. $N_{60}P_{60}K_{60}$ «Азофоска».
3. $N_{30}P_{30}K_{30}$ «Азофоска».
4. $N_{60}P_{60}K_{60}$ «Кемира листовое».
5. $N_{30}P_{30}K_{30}$ «Кемира листовое».

В результате исследований было установлено, что минеральные удобрения способствовали увеличению урожая. Анализ экономической эффективности выявил, что чистый доход на варианте без удобрений выше, чем на вариантах с удобрениями. Наиболее рентабельным является вариант опыта с внесением $N_{60}P_{60}K_{60}$ «Кемира листовое», рентабельность составила 17%. Наименьшие затраты наблюдались в вариантах опыта с $N_{30}P_{30}K_{30}$ «Азофоска» и $N_{60}P_{60}K_{60}$ «Кемира листовое».

ГОРЧИЦА КАК КОНСЕРВАНТ

Григорьева А.А.

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

В современном мире понятие – здоровое питание – стало неотъемлемой частью развития пищевых технологий и рынка продуктов питания. Это понятие объединяет такие продукты и добавки, которые наряду с обеспечением питательных веществ привносят и другие полезные для организма свойства.

В ходе работы мы изучали применение в мясной индустрии горчицы. Горчица – это пряность с резким запахом, которую готовят из семян 3-х видов растений семейства крестоцветных. Анализ состояния этого вопроса показал, что процент использования этой замечательной по своим свойствам добавки в мясной индустрии очень мал.

Всегда и везде в сезон отпусков, и не только, очень популярны мясные полуфабрикаты в газовой упаковке, так как приготовление их очень простое и быстрое. Мы решили разработать несколько разновидностей шницелей, котлет, биточков из отборной свежей свинины под горчичным соусом. Работа выполняется на кафедре технологии переработки сельскохозяйственной продукции под руководством профессора Глущенко Н.А. (http://www.famous-scientists.ru/2084). Считаем, что такая продукция будет, во-первых, востребована потребителями, а, во-вторых, ею заинтересуются производители свинины, на предприятиях которых имеются цехи или участки для переработки мяса. Ведь предлагаемые изделия из отборной свежей свинины под горчичным соусом позволят расширить ассортимент выпускаемой ими продукции такими изделиями, которые пока не представлены на рынке. Мы планируем разработать технологию производства шницелей, котлет, биточков из отборной свежей свинины под горчичным соусом двух разновидностей: изделия с непосредственным введением горчичного соуса в продукт, изделия, в составе которых будет находиться упаковка готового горчичного соуса, которым потребитель может воспользоваться по своему усмотрению. Предусмотрим современную упаковку, Предварительно проведённые эксперименты показали, что изделия с горчичным соусом более нежные, сочные, хорошо сохраняют свою форму и массу после термической обработки. Срок хранения этих изделий можно увеличить не менее чем на 36 часов. Результаты проведённой работы дают нам основание полагать, что мы сможем предложить перерабатывающим предприятиям региона для организации производства гамму новых интересных изделий.

ПРОИЗВОДСТВО СЫРОКОПЧЁНЫХ КОЛБАС ИЗ КУРИНОГО МЯСА

Дмитриев Ф.В.

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

На сегодняшний день ассортимент колбасных изделий очень велик и особой группой стоит линия сырокопчёных колбас Колбаса сырокопчёная ассоциируется с палочкой ароматной, вкусной и дорогой, в недалеком прошлом являющейся дефицитом. Дефицит исчез, но и сейчас сырокопченые колбасы считаются деликатесной продукцией. От других кол-