

бас отличается такая колбаса плотной консистенцией, острым запахом, приятным солоноватым вкусом. Сами батоны (палки) колбасы имеют выраженную «морщинистость», под оболочкой проступают кусочки сала. По химическому составу сырокопченая колбаса отличается высоким содержанием белка, повышенным содержанием жира и малым содержанием влаги, благодаря чему может долго храниться. Ещё сырокопченая колбаса характеризуется надеждами потребителей на то, что это настоящая мясная колбаса ввиду ее дороговизны. Основные факторы, влияющие на цену сырокопчёной колбасы: длительность её производства и стоимость сырья. Чтобы снизить себестоимость колбасы можно заменить сырьё и использовать, к примеру, куриное мясо.

Производство сырокопчёной колбасы из куриного мяса налажено в Германии и в Украине. Но в таком производстве есть свои нюансы – возникает проблема понижения pH в готовом продукте и устранение кислотоватого вкуса. В Новгородской области сырокопчёные колбасы производят стандартным способом и из стандартного сырья. Производство из куриного мяса не ведётся ни на одном предприятии. На сегодняшний день Новгородская область является одними из лидеров в стране по производству мяса птицы. Соответственно, при производстве колбас из куриного мяса нехватки сырья не будет. Нами поставлена цель – разработать рецептуры сырокопчёных колбас из мяса птицы для условий предприятия ОАО «Великоновгородский Мясной Двор» (Великий Новгород), так как на этом предприятии установлена современная линия производства сырокопчёных колбас.

Работа выполняется на кафедре технологии переработки сельскохозяйственной продукции под руководством профессора Глущенко Н.А. (<http://www.famous-scientists.ru/2084/>).

НАЗАД – В БУДУЩЕЕ!

Ефимова А.В., Ларичева К.Н.

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

После кризиса российская экономика еще раз проходит испытания на прочность – страна переживает последствия засухи, особо коснувшиеся агропромышленного сектора. Преодоление трудностей требует нестандартных решений. Именно в зоне риска есть потенциал для дальнейшего роста и для открытия новых путей. Намечить перспективы и найти инновационные пути развития мясной отрасли России – именно это было основной целью участников Конгресса Meat Meeting-2010, проходившего 12 октября 2010 г. в Экспоцентре г. Москвы. Засуха несколько сдвинула сроки, в течение которых Россия должна была выйти на уровень самообеспечения продовольствием, достаточный для безопасности страны. В ближайшие годы Россия будет вынуждена импортировать некоторые виды продуктов питания. В мясной промышленности основной целью остается – наращивание объемов производства собственной мясной продукции, чтобы добиться снижения объема импорта до 15% от объема потребления – оптимального с точки зрения продовольственной безопасности. Эту задачу можно выполнить как прямыми запретительными мерами, так и созданием условий здоровой конкуренции, заставляющих производителей увеличивать эффективность производства и повышать качество продукции.

Мы предлагаем (руководитель работы Ларичева К.Н. <http://www.famous-scientists.ru/10420/>) вспомнить о природных резервах. На территории России обитает огромное количество диких животных, мясо

которых может служить эксклюзивным сырьем для производства всевозможных мясных изделий. Интерес представляет рассмотреть мясо лося, как сырьё для производства мясопродуктов. Мясо лосей обладает рядом свойств, т.е. умеренно низким содержанием жира, хорошо сбалансированным соотношением макроэлементов и высокими массовыми долями активных микроэлементов – магний, натрий, калий, железо, марганец, цинк, медь, молибден, кобальт, никель, свинец, витамины А, В, С. Мясо лося по содержащимся в нём витаминам и микроэлементам значительно превосходит говядину. Лосятину, особенно от молодых, рекомендуется как диетическая пища людям, по состоянию здоровья лишенным возможности есть мясо большинства домашних животных. Своей целью мы считаем разработку гаммы продуктов промышленного изготовления из мяса лося.

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ НА ОСНОВЕ КОБЫЛЬЕГО МОЛОКА

Кисилевич Е.Э.

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

Здоровье человека закладывается в детском возрасте, что является очевидной истиной, ни у кого не вызывающей сомнений. Следовательно, и правильное питание, будучи одним из важнейших механизмов формирования здоровья, в детском возрасте оказывается особенно важным. Проблема детского питания в плане укрепления здоровья подрастающего поколения россиян приобретает важное значение. Проблема производства продуктов детского питания, особенно полноценных заменителей женского молока, имеет исключительную остроту, так как почти треть грудных детей с первых дней жизни нуждаются в дополнительном питании, а некоторые даже в полном переводе на искусственное вскармливание. Альтернативой грудного молока может быть продукт на основе кобыльего молока. Специальными исследованиями установлено, что кобылье молоко стоит близко к женскому по всем основным биохимическим показателям и биологическим свойствам. Главные преимущества кобыльего молока заключаются в том, что: – более половины белковой фракции представлено альбуминами и глобулинами, благодаря чему оно не образует в желудке младенца плотных творожистых сгустков, хорошо усваивается и не вызывает болезненных явлений; – оно не подвергается температурной обработке, что позволяет сохранять в нём все ферменты и БАВ в рабочей форме. Решение вопросов производства детского питания на базе кобыльего молока в настоящее время находится на стадии изучения и исследований. Работы проводятся только в Европе: Германия, Голландия, Франция, и проводятся они на основе существующих кумысных ферм, так как технологических линий по производству продуктов для детского питания ещё не существует.

Мы провели предварительное изучение возможности организации кумысных ферм в Новгородской области и пришли к выводу, что решить этот вопрос можно, ведь в Новгородской области есть всё необходимое для развития коневодства, особенно богата кормовая база, что является очень важным. Дело за энтузиастами. Целью своей работы мы поставили разработку современной технологической линии по производству детского питания на основе кобыльего молока для условий Новгородской области. Работа проводится на кафедре технологии переработки сельскохозяйственной продукции под руководством профессора Глущенко Н.А. (<http://www.famous-scientists.ru/2084/>).

ЧЕРНОСЛИВ В ПРОИЗВОДСТВЕ СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС

Литенкова Ю.А.

*Новгородский государственный университет имени
Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: yuliya74913@mail.ru*

Колбасные изделия традиционно пользуются большим потребительским спросом. Многие динамично развивающиеся предприятия наряду с уже отработанными видами продукции начинают выпуск абсолютно новых мясных продуктов. Кроме этого, происходит постоянное расширение существующих ассортиментных групп продуктов и увеличение объемов производства – в частности, традиционно любимых населением сырокопченых колбас. Одним из крупнейших мясоперерабатывающих предприятий Новгородской области является ОАО «Великоновгородский Мясной двор». Ассортимент сырокопченых колбас на нём представлен традиционными изделиями. Для расширения ассортиментного ряда данного вида продуктов нами предлагается использовать чернослив. Обладая прекрасными вкусовыми качествами, чернослив оказывает целебное действие на организм. Так, в состав чернослива входят минералы (большое количество калия и фосфора, железо, магний, натрий и др.), витамины (А, С, В1, В2, Р) и многие другие жизненно необходимые для организма вещества. Чернослив практически полностью сохраняет полезные вещества, входящие в состав свежей сливы. Благодаря изобилию балластных веществ, чернослив просто необходим для желудочно-кишечного тракта. Чернослив обладает хорошими антибактериальными свойствами и не уступает по эффективности медицинским препаратам: он замедляет рост и даже губительно действует на микроорганизмы. Применение чернослива в производстве сырокопченых колбас способствует обогащению их витаминами и минеральными веществами, изменению вкуса и аромата, снижению бактериальной обсемененности. По мнению американских учёных, чернослив может быть использован в качестве натурального консерванта мясной продукции. Важным моментом является определение количества вносимого чернослива для достижения необходимого вкуса и аромата колбас.

Нами планируется исследовать влияние чернослива на свойства мясного фарша, разработать рецептуру сырокопченной колбасы с черносливом, отработать технологию производства данного вида продукта для условий предприятия ОАО «Великоновгородский Мясной двор» (Великий Новгород). Работа проводится на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» под руководством доцента Лаптевой Н.Г. (<http://www.famous-scientists.ru/8313>). Считаем, что чернослив представляет несомненный интерес как ингредиент в составе новых видов сырокопченых колбас.

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ДИАБЕТИЧЕСКИЙ»

Лукина И.Г.

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

Особенность современного развития пищевой промышленности – разработка новых функциональных продуктов питания, способствующих улучшению и сохранению здоровья человека. Для расширения ассортимента функциональной продукции на рынках Великого Новгорода предприятие ЗАО «Лактис» предлагается внедрить в производство новый вид функционального напитка – молочный коктейль «Диабетический» для людей, страдающих сахарным диабетом. Основным ингредиентом, несущим лечебно-профилактические свойства продукта, являются экстракты растений гипо-

гликемического действия. В качестве вкусового наполнителя планируется использовать фруктово-ягодные сиропы на сахарозаменителях.

На базе лаборатории кафедры технологии переработки сельскохозяйственной продукции НовГУ под руководством доцента Лаптевой Н.Г. (<http://www.famous-scientists.ru/8313>) были сделаны пробные выработки молочного коктейля с разным количеством экстрактов растений и фруктово-ягодных сиропов, проведены исследования их органолептических свойств. Для производства предлагаются экстракты створок фасоли обыкновенной, липы крупнолистной и черники обыкновенной. Они не снижают вкусовые показатели молока, и, насыщая его полезными веществами, способны снижать уровень сахара в крови. В качестве вкусовых добавок выбраны клюквенный, гранатовый и облепиховый сиропы, так как они вызвали наибольший интерес потребителя. Сиропы из данных плодов и ягод признаны лучшими натуральными витаминосителями. Сочетание всех компонентов придаст молочному коктейлю лечебно-профилактические свойства: регенерация инсулинпродуцирующих клеток; регуляция иммунитета; ошелачивающий эффект, а глюкоза в слабом щелочном растворе способна превратиться в легко усвояемый углевод – фруктозу; частичное обновление клеток поджелудочной железы, которые вырабатывают инсулин. Молочный коктейль «Диабетический» является низкокалорийным (в среднем 225,5 кДж, массовая доля жира 1,5%), что соответствует нормам потребления веществ для людей, страдающих сахарным диабетом. Создание новых пищевых продуктов диабетического направления с оздоровительным действием, увеличение ассортимента данной группы продуктов, стремительно растущий спрос – явные признаки необходимости разработки и внедрения в производство молочного коктейля «Диабетический».

МЕХАНИЧЕСКАЯ ОБВАЛКА ПТИЦЫ

Люцай Т.С.

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

В последние годы в птицеперерабатывающей промышленности всего мира отмечается заметный сдвиг в сторону глубокой переработки мяса птицы. Этот сдвиг обусловлен, прежде всего, изменением спроса со стороны потребителя на продукты из мяса птицы и его стремлением купить удобный продукт с минимальным количеством отходов, каким является бескостное мясо. В Новгородской области большинство предприятий по переработке мяса птицы используют ручную обвалку. Ручная обвалка является наиболее трудоемким процессом, занимающим большое количество времени и рабочей силы. Для того чтобы получить наибольшее количество фарша, качество которого будет удовлетворять всем требованиям, используют процесс механической обвалки птицы. Для механической обвалки мяса в форме мясной пульпы используют шнековые сепараторы непрерывного действия и поршневые сепараторы периодического действия, т.е. ручной труд заменяется механическим. При механической обвалке одновременно со съемом с костей мышц в обвалованное мясо попадают кожа, подкожная соединительная ткань, жировая ткань, а также костный мозг и мелкие остатки костей, что обеспечивает большее содержание в обваленном мясе витаминов и др.

Таким образом, наш обзор показал, что механическая обвалка птицы – это наиболее эффективный, полезный, экономичный процесс. При использовании механической обвалки птицы при производстве фарша последний получается более высокого качества и может быть использован для производства самых