

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 внедрение 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