

### 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

разнообразных пищевых продуктов и, кроме того, предприятие может получить большую прибыль, уменьшив затраты на оплату труда рабочих, занятых на обвалке. Учитывая всё вышеизложенное, мы поставили перед собой цель – создать проект участка по производству фарша и изделий из него для одного из предприятий Новгородской области. Планируем обеспечить подбор оборудования, отвечающего самым высоким требованиям сегодняшнего времени. Кроме того, хотим сделать так, чтобы проектируемые нами изделия на основе фарша из мяса птицы отвечали бы самым взыскательным требованиям потребителей. Работа проводится на кафедре технологии переработки сельскохозяйственной продукции под руководством профессора Глушенко Л.Ф. (<http://www.famous-scientists.ru/329/>).

#### **В ГОД КРОЛИКА – О КРОЛИКЕ!**

Матюнова Е.В., Ларичева К.Н.

*Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород,  
e-mail: elenka\_1989\_89@mail.ru*

В настоящее время в России возрождается интерес к промышленному кролиководству. Пока предпринимателей, рискнувших начать бизнес в этой отрасли, можно назвать энтузиастами, ведь на этом пути их ждет немало препятствий. В настоящее время государство обходит вниманием отечественных кролиководов, и совершенно зря! Ведь эта отрасль, как никакая другая, обладает огромным потенциалом роста, является наиболее рентабельной из всех животноводческих направлений. Вложенные в кролиководческую ферму средства окупятся намного быстрее даже по сравнению с птицеводством. Кролики выгодно отличаются от других видов сельскохозяйственных животных скороспелостью, плодовитостью и широкими возможностями использования получаемой от них продукции. Мясо кролика благодаря своим уникальным диетическим свойствам весьма ценится потребителями, готовыми платить за него высокую цену. Капитальные же вложения для начала деятельности кролиководческой фермы неизмеримо меньше, чем, например, для организации свиноплека или фермы по выращиванию КРС. Мировым лидером по производству мяса кролика является Китай, производящий около 500000 тонн крольчатины в год. Второе место в мире по производству мяса кролика занимает Италия производящая 300000 т, третье место делят Франция и Испания, производящие по 180000 т мяса в год.

Данные по общему поголовью кроликов в России получить трудно, потому что основной объём рынка обеспечивают частные и фермерские хозяйства, многие из которых работают «на собственное потребление». В России в настоящее время точная статистика не ведётся, разные источники оценивают производство в 10000–15000 тонн в год, что составляет 70 граммов мяса кролика на россиянина в год.

В Новгородской области по состоянию на 1 января 2010 года насчитывалось 29,1 тыс. голов кроликов, в том числе в сельхозорганизациях – 11,4 тыс., в крестьянских (фермерских) хозяйствах – 3,6 тыс. и в хозяйствах населения – 14,1 тыс. голов.

Мы предлагаем (руководитель работы Ларичева К.Н. <http://www.famous-scientists.ru/10420/>) рассмотреть мясо кролика, как сырье для производства мясных полуфабрикатов. Предполагается, что это предложение заинтересует производителей, и в дальнейшем, «экслюзивная премьера» завоюет популярность у покупателей.

#### **НОВИНКА НА РЫНКЕ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ВТОРЫХ БЛЮД**

Михайлова К.А.

*Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород,  
e-mail: Ksyu.19@mail.ru*

Консервная промышленность является одной из крупнейших отраслей пищевой промышленности, она призвана обеспечивать население страны пищевыми продуктами, являющимися основным источником белков. Сейчас рынок мясорастительных консервов, к которым можно отнести готовые блюда, переживает стадию активного роста. Российские потребители постепенно привыкают к готовым блюдам, которые можно купить в магазине и необходимо только их разогреть. Для потребителя важно, чтобы эти продукты не проигрывали по вкусу домашней пище и выигрывали по простоте приготовления. Разработка таких изделий является залогом успеха пищевых предприятий. ООО «Старорусский мясной двор» – один из лидеров производства консервов в России. Это современное инновационное производство готовых к употреблению блюд самого широкого спектра, практически в любых видах упаковки. Для расширения ассортимента консервированных вторых блюд на данном предприятии предлагается внедрить в производство мясные консервированные фрикадельки в соусе. Нами были разработаны рецептуры фарша и соусов для предлагаемых изделий. Работа проводилась на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» под руководством доцента Лаптевой Н.Г. (<http://www.famous-scientists.ru/8313/>). В состав фарша входят следующие ингредиенты: свинина, мясо птицы механической обвалки, яичный порошок, панировочные сухари, лук репчатый, пряности. Состав соуса подбирался экспериментальным путем. Разработаны соусы «универсальный» со сливками и зеленью петрушки и укропа; «луковый с грибами», в состав которого входят шампиньоны, лук репчатый, сливочное масло; «брусничный» – с брусничкой и корицей. Рассчитана пищевая и энергетическая ценность продукта. Для условий предприятия ООО «Старорусский мясной двор» разработана технология производства предлагаемых изделий, выбран аппарат для формования фрикаделек. Разработаны технические условия и технологическая инструкция на производство консервированных фрикаделек. Исходя из объема выпускаемой продукции, на предприятии рекомендуется выпускать по 1000 условных банок каждого вида консервированных фрикаделек в смену. Т.о., предлагаемые консервированные готовые блюда могут заинтересовать потребителя, внедрение их в производство позволит расширить ассортимент, увеличить рынок сбыта предприятия, что скажется на его экономических показателях.

#### **СТУК ИЗ ПРОШЛОГО**

Савина Е.А., Ларичева К.Н.

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

Если поинтересоваться, что едят мясное на земле вообще, то в перечень войдет практически всё, что ползает, бегают, прыгает и летает. Мясо занимает одно из самых важных мест в питании человека. Споры о пользе мяса длятся уже не одно столетие. Одни считают, что поскольку аминокислотный состав белков мяса и белков человеческого тела близок, мяса нужно потреблять как можно больше. Сторонники веге-