

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-