Окончание табл. 1

Показатели	1 образец	2 образец	3 образец
Форма	Плоская	Плоская	Плоская
Консистенция	Упругая	Упругая	Упругая
Цвет и вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый с розовым оттенком, с небольшим количеством включений из приправы	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый с розовым оттенком, с включениями из приправы	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый с розовым оттенком, с большим количеством включений из приправы
Запах и вкус	Слабовыраженный вкус тимьяна, с ароматом копчения, без посторонних привкуса и запаха	Приятный аромат и вкус тимьяна, с ароматом копчения, без посторонних привкуса и запаха	Приторный аромат и вкус тимьяна, с ароматом копчения, без посторонних привкуса и запаха

Таблица 2

Результаты физико-химической оценки щековины свиной копченой с тимьяном

Наименование	Массовая доля белка, %	Массовая доля жира, %	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	Массовая доля нитрита натрия, %
1 образец	9,42	43,3	2,2	0,0038
2 образец	8,56	49,1	2,2	0,0048
3 образец	7,98	54,6	1,8	0,0019

В результате проведенных исследований по изучению органолептических и физико-химических показателей качества, было установлено, что все образцы соответствуют требованиям нормативно-технической документации. Однако, было отмечено, что образец № 2 имеет наиболее приятный вкус и аромат, в то время как образец № 1 имел не ярко выраженный вкус и аромат, а образец под № 3 имел слишком навязчивый вкус и аромат приправы.

Предполагается, что разработка будет интересна потребителю, так как представляет собой натуральный и не дорогой продукт. Технология продукта, не допускает применения консервантов и химических усилителей вкуса.

Список литературы

1. Егорова О.В. Новый продукт «Свиная копчёная щековина с чесноком» // X Международная студенческая научная конференция «Студенческий научный форум – 2018». [Электронный ресурс]. URL: https://scienceforum.ru/2018/article/2018004182.

2. Касьянов Г.И., Золотокопова С.В., Палагина И.А., Квасенков О.И. Технология копчения мясных и рыбных продуктов. Учебно-практическое пособие. 2-е изд., испр. и доп. – Москва; Ростов н/Д.: МарТ, 2014. – 208 с.

3. Окара А.И. Продукты из свинины копчено-вареные. Проблемы идентификации и подтверждения соответствия // Сборник научных трудов Хабаровской академии экономики и права. Кафедра товароведения. 2007. – № 3.

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТА «РУЛЕТ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С КИСЛО-СЛАДКОЙ НАЧИНКОЙ»

Васильева Л.В., Осипова М.В.

Университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: lyuba.vasile.vasileva@mail.ru

Рынок полуфабрикатов – это наиболее быстро растущий и развивающийся сегмент пищевых продуктов, отличающихся удобством приготовления, сокращением времени наготовку в домашних условиях [1]. Мясной рулет – это отбитый кусок любого вида мяса сзавернутыми в него разнообразными начинками: грибами, овощами, сухофруктами и т.д., прошедший температурную обработку, придающуюпривлекательный внешний вид и разнообразный вкус. Рулеты с кисло-сладким наполнением – ароматные, сочные, нежные на вкус, сочетание мяса с кисло-сладкой начинкой является необычным,их можно встретить в ассортименте закусок ресторанов. Мясо курицы–без специфического аромата и сочетается с разнообразными специями и начинками, полезное и доступное. Чернослив – подчеркивает вкусовые качества мясакурицы, придает ему сладость, продлевает его свежесть[2]. Вишня свежая– дополняет сочетание вкуса курицы с черносливом и специями, кислота в соке вишни размягчает мясные волокна [3]. В садах Новгородской области плоды сливы (чернослив) и вишни довольно распространены, поэтому мы предлагаем их в качестве начинки для рулета.

Произведенный анализ аналогов нового продукта из мяса птицынескольких мясоперерабатывающих предприятий РФпоказал, что большинство из них отличаются внешним видом, содержанием начинки, к основным специям для мяса в некоторые аналогидобавлены искусственные добавки. Задача – создать новый продукт, содержащий только натуральные ингредиенты. В технологии приготовления приоритетным методом изготовления будет являться варка с последующим запеканием. Аналогов нового продукта при обзоре каталогов продукции мясоперерабатывающих предприятий Новгородской области и Великого Новгорода не найдено.

В ходе исследования были изготовлены шесть опытных образцов и проведены две сравнительные дегустации. Рассмотрены такие виды мяса как говядина, свинина, курица, их сочетание с кисло-сладкими начинками – с черносливом, курагой и вишней. Выяснено, что «Рулет из мяса птицы с черносливом и вишней», приготовленный на пару с последующим запеканием имеет большую сочность, прошел дегустационный отбор по всем критериям и получил наивысшие баллы.

Произведенныйэкономический расчет показал, что себестоимостьпродукта «Рулет из мяса курицы с черносливом и вишней» будет конкурентоспособной на рынке Великого Новгорода и Новгородской области.

В ходе маркетинговых исследований выяснено, что потенциальным покупателям новый продукт «Рулет из мяса курицы с черносливом и вишней» будет интересен (86,2% опрошенных). Выбор потенциального покупателя традиционной начинки (грибы с жареным луком) в пользу кисло-сладкой можно изменить путем рекламы и дегустаций, привлекательным видом упаковки новогопродукта.

Список литературы

1. «Мясная индустрия – изменившиеся реалии – это навсегда» // «Мясной ряд» – лето 2019 – № 2 (76). – С. 14–15.

2. ООО «Издательский дом «Гастроном, 2008-2019. [Электронный ресурс]. Сетевое издание «ГАСТРОНОМЪ.RU» https://www.gastronom.ru/recipe/group/2195/myaso-s-suhofruktami (дата обращения 20.12 2019 г.).

3. Бурова Т.Е., Ченцова Е.Ю., Торий А.С. Влияние пищевых органических кислот на качество маринованного мяса: Метод. Указания к лабораторной работе № 6 по курсу «Технология замороженных мясных полуфабрикатов и готовых блюд» для студентов спец. 260504 и 26030 / Под ред. А.Л. Ишевского. – СПб.: СПбГУНиПТ – 2007 – 16 с – С. 8–11.

ПРОИЗВОДСТВО ПЕЛЬМЕНЕЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С РАЗЛИЧНЫМИ ВИДАМИ ГРИБОВ

Вишнякова Т.А., Осипова М.В.

Университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: tatyanavishnyakova02@icloud.com

Стремительный темп жизни и постоянный дефицит свободного времени у жителей крупных городов приводит к изменению потребительных предпочтений. Одним из самых популярных продуктов быстрого приготовления являются полуфабрикаты [3]. Они представляют собой неотъемлемую часть рациона отечественного потребления. Пельмени – это блюдо в виде отварных изделий из пресного теста с начинкой из рубленого мяса [1]. Пельмени, почти незаменимы благодаря удобству и быстроте приготовления.

В Великом Новгороде и Новгородской области пельмени производят несколько предприятий. Основная масса пельменей, представленных в торговых точках города и области, привозные. Практически все новгородские пельмени – ручной лепки.

Пельменей из мяса птицы с различными видами грибов пока нет на российском рынке. Для улучшения потребительских свойств продукта мы предлагаем использовать различные виды грибов. Грибы имеют богатый сбалансированный состав полезных элементов: 18 аминокислот, витамины группы B, D, E, микро–макроэлементы [2]. Интерес вызывает возможность использования грибов, выращенных в условиях Новгородской области. Для приготовления пельменей грибы могут быть использованы в сыром, сушеном, мороженом и маринованном виде.

Целью исследования явилась возможность производства нового продукта «Пельмени из мяса птицы с различными видами грибов». Новинкой является получение функционального продукта, обладающего высокой биологической и пищевой ценностью, вкусовыми качествами, положительным физиологическим воздействием на организм человека за счет сочетания в составе рецептуры мясо птицы и растительных компонентов. Продукт предназначен для широкого круга потребителей и могут употребляться регулярно в составе нормального рациона питания.

В рамках работы над продуктом были проведены маркетинговые исследования для составления портрета потенциальных покупателей, выявления предпочтений. В лабораторных условиях приготовлены опытные образцы пельменей из мяса птицы, свинины, говядины с грибной смесью различного состава и процентного соотношения. Проведенные дегустации показали, что внешний вид, цвет и вид на тарелке, запах (аромат), консистенция пельменей из мяса с различными видами грибов соответствовал традиционным пельменям, однако вкус выгодно отличался. По результатам дегустации наибольшую оценку получили «Пельмени из мяса птицы с грибной смесью».

Результатом исследований будет являться разработка технологии новых мясных полуфабрикатов и внедрение технологии и производства таких пельменей для предприятия ОАО «Великоновгородский мясной двор».

Список литературы

1. Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. – М.: Колос, 2000. – 368 с.

2. Рязанцева Т.В. Мясные технологии / Полуфабрикаты: техника формования – 2012. – № 2. – С. 12–13.

3. Гущин В.В., Кулишев Б.В., Маковеев И.И., Митрофанов Н.С. Технология полуфабрикатов из мяса птицы. М.: «Колос», 2002. С. 76–80.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ «ЯПОНСКОГО ВОЗДУШНОГО БИСКВИТА» В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ УСЛОВИЯХ АО «НОВГОРОДХЛЕБ»

Воронина Д.В., Осипова М.В.

Университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: dashavdv27@gmail.com

В последнее время производство мучной кондитерской продукции на предприятиях об-