

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.

Произведенный экономический расчет показал, что себестоимость продукта «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 нового продукта.

#### 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 «ГASTРО-НОМЪ.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.: СПбГУНИИПТ – 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: tatanavishnyakova02@icloud.com*

Стремительный темп жизни и постоянный дефицит свободного времени у жителей крупных городов приводит к изменению потребительских 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 скорости 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 В, D, E, микро–макроэлементы [2]. Интерес вызывает возможность использования грибов, выращенных в условиях Новгородской области. Для приготовленияпельменей 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 мяса 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 мясopодуков / 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. Гуцин 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-