

Н.А. Глушенко, Л.Ф. Глушенко. – Великий Новгород, ООО «Позитив», 2011. – 7 с.

2. Митрофанов Н.С. Технология продуктов из мяса птицы. М.: КолосС, 2011. – 325 с.

3. Рогов И.А., Забашта А.Г., Алексахина В.А., Титов Е.И. Технология и оборудование колбасного производства / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, В.А. Алексахина, Е.И. Титов. – М.: Агропромиздат, 1989. – 351 с.: ил. – (Учебники и учеб., пособия для кадров массовых профессий).

4. Курчаева Е.Е. Влияние композитов на основе растительного и животного сырья на функциональные свойства мясных фаршей // Студенческий форум. – 2013.

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПИТКА ИЗ ТОПЛЕННОГО МОЛОКА

Логунова К.Д., Петрова А.С.

Новгородский государственный университет
им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: s233935@std.novsu.ru

В данном исследовании проводилась разработка рецептуры и оценка органолептических показателей кисломолочного напитка сладкого из топленого молока.

Тема исследования актуальна, так как отличительной особенностью российского рынка всегда было сравнительно высокое потребление кисломолочных продуктов.

Напиток кисломолочный из топленого молока – кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания молока с использованием заквасочных микроорганизмов. Данный кисломолочный напиток производят из топленого молока с добавлением сахара, ванилина и закваски. Массовая доля жира в данном продукте не должна быть менее 2,5% [2].

Таблица 1

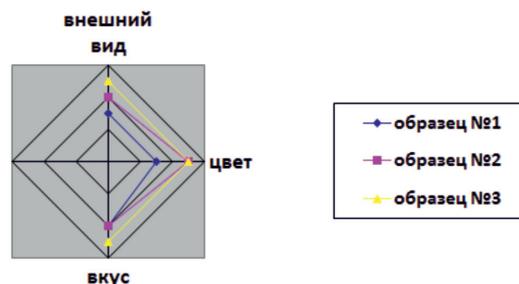
Рецептура кисломолочного напитка из топленого молока

Сырье	Рецептура на 100 кг		
	Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
Время выдержки, ч	4,5	5	5,5
Молоко топленое	92,88	92,88	92,88
Закваска	0,03	0,03	0,03
Ванилин	0,09	0,09	0,09
Сахар белый	7	7	7
Итого	100	100	100

В ходе исследований была подобрана рецептура для производства данного напитка, которая представлена в табл. 1.

Исследования качества продукта проводили на кафедре «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» НовГУ имени Ярослава Мудрого. В ходе оценки органолептических показателей были исследованы внешний вид и консистенция напитка, цвет, запах и вкус 3 образцов. Исследования проводились согласно ГОСТ 33491-2015. Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия [1]. Результаты исследования представлены в табл. 2.

Дегустаторами отмечено, что образец № 3 обладает наиболее предпочтительными характеристиками по сравнению с другими образцами. Он имеет однородную консистенцию, более выраженный вкус и аромат топленого молока, яркий кремовый оттенок. В ходе дегустационной оценки образцов (табл. 2), проведенной с участием 8 экспертов, выявлены следующие результаты, указанные на рисунке.



Результаты проведенной дегустационной оценки

Исходя из представленных результатов, следует, что разработанный продукт соответствует требованиям к качественным показателям согласно ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия» [1]. Таким образом, получена рецептура кисломолочного напитка сладкого из топленого молока.

Таблица 2

Результаты исследования органолептических показателей кисломолочного напитка сладкого из топленого молока

Наименование	Характеристика продуктов			Общая оценка
	Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3	
Внешний вид и консистенция	Однородная с нарушенным сгустком жидкость	Однородная с нарушенным сгустком жидкость	Однородная с нарушенным сгустком жидкость	4,2
Вкус и запах	Чистый кисломолочный, сладкий с запахом и привкусом ванилина	Чистый кисломолочный, сладкий с легким запахом топленого молока	С насыщенным запахом и привкусом топленого молока и ванилина	4,4
Цвет	Белый, равномерный	Светло-кремовый, равномерный	Кремовый, равномерный	5,0

Список литературы

1. ГОСТ 33491-2015. Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия. Москва: ИПК Издательство стандартов, 2015. С. 5–6 с.
2. Касаева С.Ф. Исследование качества кисломолочных напитков // Студенческая наука – Агропромышленному комплексу. 2016. С. 186–188.

РАЗРАБОТКА НОВОГО ВИДА БАТОНЧИКА МЮСЛИ

Михайлова О.И., Ларичева К.Н.

Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: natalja.nmi@yandex.ru

Залогом прекрасной физической формы и гармоничного психоэмоционального состояния человека является здоровое питание. Но современные люди на пути к правильному питанию сталкиваются со множеством проблем. Темп жизни, постоянная спешка, отсутствие времени на здоровый приём пищи, приводит к тому, что вместо полноценного завтрака, обеда и ужина, современный человек переходит на нерегулярные «перехваты пищу на бегу», «фаст-фуды», сладкие перекусы, что приводит к расстройствам пищеварительной системы. В связи с чем возникает острая потребность и спрос на полезные «снэки», удобные для перекуса «на ходу». При этом особой популярностью пользуются продукты, содержащие только натуральные ингредиенты или с высоким содержанием белка и клетчатки [1]. Одним из таких универсальных продуктов является батончик мюсли. На сегодняшний день батончики мюсли являются одними из самых востребованных продуктов для людей, ведущих здоровый образ жизни. По сравнению с другими продуктами они имеют ряд преимуществ: низкое содержание влаги и связанный с этим более длительный срок хранения при комнатной температуре, небольшая масса при достаточно высоком содержании различных нутриентов [2].

Целью исследования являлось разработка рецептуры и технологии производства батончика мюсли без добавления сахара, а также изучение возможности в качестве связующего компонента использование натурального меда. Таким образом, объектами исследования являлись: мед натуральный по ГОСТ 19792-2017, финики и чернослив в соответствии с ГОСТ 32896-2014, грецкий орех по ГОСТ 16832-71, овсяные хлопья «Экстра № 2» в соответствии с ГОСТ 21149-93, опытные образцы батончиков мюсли. Все исследования проводились на базе учебной лаборатории кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством Ларичевой К.Н. (<https://www.famous-scientists.ru/10420/>).

Для изучения основных органолептических и физико-химических свойств были смоделированы 3 рецептуры батончика мюсли. Органолептические исследования образцов предусматривали оценку внешнего вида, структуры, вкуса и запаха опытных образцов. Для этого был разработан дегустационный лист и характеристика уровней качества батончика мюсли. В ходе органолептической оценки были выявлены следующие результаты: у образца № 1 наблюдалась рассыпчатая консистенция, не формирующаяся в батончик. В образце № 2 – арахисовая паста перебивала вкус остальных компонентов. В образце № 3 удалось добиться желаемых органолептических показателей (табл. 1).

Таблица 1

Органолептические показатели образца № 3

Внешний вид	Поверхность блестящая, равномерный цвет, слегка липкая, прямоугольная форма, не поддающаяся деформации
Структура	Полутвердая, неплотная, эластичная, не мажущая
Запах	Соответствует букету аромата основных заявленных ингредиентов; без постороннего запаха
Вкус	Ясно выраженный, насыщенный, без постороннего привкуса

Для определения физико-химических показателей качества был взят образец № 3. Массовую долю влаги определяли по ГОСТ 5900-2014 в трех повторностях. Содержание влаги в образце № 3 находилось в норме, не более 8%. Результаты исследования представлены в табл. 2.

Таблица 2

Сводная таблица массовой доли влаги в батончике мюсли

Показатель	Повторности			x ± δ	x ± m
	1	2	3		
Массовая доля влаги, %	4	6	6	5,3 ± 1,2	5,3 ± 0,9

Чтобы понять, насколько конкурентоспособным будет новый вид батончика мюсли, были проведены маркетинговые исследования методом анкетирования. Проведенное исследование показало, что среди опрошенных, как и предполагалось, многие не имеют представления о батончике мюсли, поскольку этот продукт на российском рынке появился сравнительно недавно, а мероприятий по привлечению широкого спроса населения на товар не проводились. Результаты анкетирования подтвердили самую популярную тенденцию современности – «натуральность», что позволяет прогнозировать успешность разработки.