

будет не высокой и достаточно конкурентно способной на рынке города Великий Новгород и области.

Список литературы

1. Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов. М.: Колос, 2000. 368 с.
2. Асланова М.А., Деревицкая О.К. Продукты, обогащенные растительным сырьем. Мясная индустрия. 2010. № 6. С. 45-47.
3. Мясная индустрия – изменившиеся реалии – это навсегда // Мясной ряд. 2019. № 2 (76). С. 14-15.
4. Рязанцева Т.В. Полуфабрикаты: техника формирования // Мясные технологии. 2012. № 2. С. 12-13.
5. Мамиконян М.Л. Мясоперерабатывающая промышленность России. 2015. № 6. С. 6-11.

ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА ДЖЕМА ОБЛЕПИХОВОГО С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Вимба В.О., Осипова М.В.

*ФГБОУ ВО «Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого»,
Великий Новгород, e-mail: vita.vimba@mail.ru*

Производство фруктово-ягодных кондитерских изделий в настоящее время является перспективным, спрос на них достаточно высок. Главными аргументами при выборе в качестве основного сырья плодов облепихи явилось место произрастания данной культуры – Новгородская область, а также высокая биологическая ценность ягод этого растения – в ней присутствует большой спектр биологически активных веществ. Коллективом дегустаторов была проведена органолептическая оценка разработанных образцов продукта, отмечены положительные и отрицательные стороны представленных образцов, отобраны лучшие.

Сегмент сахаристых кондитерских изделий является вторым по величине на кондитерском рынке и считается разноплановым по отношению к представленной в нем продукции. Внутри него остается неизменным спрос на фруктово-ягодные кондитерские изделия. Так, например, джем обладает высокой пищевой ценностью и значительным содержанием биологически активных веществ, благодаря содержанию почти всех питательных веществ в концентрированном виде. Среди ассортимента наблюдается большой спектр вкусов от экзотических до наиболее традиционных, которые на данный момент пользуются большим спросом [1, 2]. Согласно имеющимся исследованиям, облепиха считается одной из немногих растительных культур, которую можно отнести к поливитаминным. Так было выявлено присутствие водорастворимых (витамины С, РР) и жирорастворимых (провитамин А, Е) витаминов. Состав золы также разнообразен, были определены в значительных количествах такие макроэлементы, как железо, магний, калий, кальций и микроэлементы – медь и цинк [3, 4]. Учитывая то, что плоды облепихи отличаются широким спектром полезных свойств и обширным распространением в Северо-Западном регионе

нашей страны, это делает их наиболее востребованным сырьем для пищевой промышленности нашего региона. Поэтому целью исследовательской работы стала разработка нового вида джема с данным видом сырья. На базе учебной лаборатории кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого были проведены исследования органолептических показателей приготовленных образцов джема. Первый образец, не смотря на хорошую консистенцию, привлекательный внешний вид с приятным вкусом и запахом, дегустационная комиссия посчитала неудачным, поскольку попадалось большое количество посторонних частиц семечек от плодов облепихи. Исходя из полученной рекомендации – убрать их, был приготовлен следующий образец с аналогичными технологическими режимами, но с использованием перетертых ягод облепихи. Полученный вариант отличался неудовлетворительной консистенцией – густая масса, быстро растекающаяся на горизонтальной поверхности, что не соответствует нормам ГОСТ на данный вид продукции [5]. Из-за полученной консистенции пострадал и внешний вид изделия, а именно, дробленые ядра грецких орехов были неравномерно распределены по массе продукта, преимущественно концентрируясь в его верхних слоях. Также дегустационная комиссия отметила слабо выраженный вкус и запах. В ходе проведения следующей дегустации был отмечен 3 образец как более удачный, по сравнению с другими. Он обладает лучшим внешним видом и консистенцией, в составе не присутствует посторонних частиц, также за счет добавления пектина он имеет густую желеобразную консистенцию, благодаря которой дробленые ядра грецких орехов распределяются равномерно по всей массе джема.

Список литературы

1. Крыгина Д.Л. Производство варенья и джемов. М.: Орус, 2009. 238 с.
2. Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс]. URL: <https://rosstat.gov.ru/> (дата обращения: 18.11.2020).
3. Гуленкова Г.С. Особенности биохимического состава плодов облепихи // Вестник КрасГАУ. 2013. № 11. С. 262-265.
4. Чепелева Г.Г. Функциональные продукты на основе плодов облепихи крушиновидной (*Hippophae rhamnoides* L.) // Вестник КрасГАУ. 2012. № 9. С. 206-207.
5. ГОСТ 31712-2012 Джемы. Общие технические условия. М.: Стандартинформ, 2014. 4 с.

ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА ПЕЛЬМЕНЕЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С ГРИБАМИ

Вишнякова Т.А., Осипова М.В.

*ФГБОУ ВО «Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого», В. Новгород,
e-mail: vischnyackova.tatyana2017@yandex.ru*

Мясные замороженные полуфабрикаты в тесте являются одними из основных веду-

щих продуктов питания на российском рынке. В рецептуре продукции для общественного питания, в частности пельменях, перспективно использовать различные виды грибов, в том числе и в замороженном виде. Этот продукт будет новинкой на прилавках российских магазинов. Для дегустационной оценки по расчетной рецептуре был приготовлен образец пельменей с грибами.

Пельмени являются популярной продукцией, выпускаемой многочисленными крупными и мелкими предприятиями в большом количестве и в весьма разнообразном ассортименте. В Великом Новгороде и в Новгородской области пельмени изготавливают несколько мясоперерабатывающих производств. Основная масса пельменей, представленных в торговых сетях и магазинах города и области, привозные.

На сегодня переработка мяса и выпуск полуфабрикатов, и в частности пельменей, привлекает все больше заинтересованных в этом бизнесе людей [2]. Покупательский спрос на эту продукцию чрезвычайно высок. Производство не зависит от сезонности, так как продукция потребляется всегда и не зависит от времени года. Преимущество полуфабрикатов из мяса, и частности пельменей, заключается в том, что продукция поступает на реализацию в замороженном виде, имеет длительный срок хранения, дает возможность запастись ею впрок по сравнительно низкой цене, что является важным аргументом при принятии решения о покупке [3].

Отличительной качественной характеристикой нового продукта пельменей из мяса птицы с грибами является то, что в нем для повышения пищевой и биологической ценности будет использоваться замороженная смесь грибов, которая включает в себя такие грибы как: (грибы белые, подосиновики, подберезовики, шампиньоны и маслята) [1, 4]. В начинке они будут представлены в измельченном виде.

Рецептура нового продукта, была рассчитана грамотным соотношением всех компонентов [5]. Выбор грибов в качестве растительных добавок не случаен – они представлены в продаже всесезонно и в свободном доступе для потенциального производителя продукта пельменей из мяса птицы с грибами.

Дегустационная оценка нового продукта пельменей из мяса птицы с грибами проводилась на базе учебной лаборатории кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого». По результатам дегустации было выявлено, что новый продукт получил высокие баллы за органолептические характеристики. Дегустационная комиссия подчеркнула отличный внешний вид продукта: готовые пельме-

ни были не слипшиеся, не деформированные, мясорастительный фарш не вытекал при варке. Так же комиссия отметила, что в готовых изделиях на разрезе мясорастительная начинка слегка неравномерная за счет добавления грибов, цвет начинки серовато-белый с кроплением коричневого, тесто тонкое. Готовый продукт имеет выраженный вкус грибов, без посторонних примесей и привкусов. Дегустационная комиссия высоко оценила новый продукт и рекомендовала завершить исследование разработкой нормативно-технической документации и дизайна упаковки.

Список литературы

1. Асланова М.А., Деревицкая О.К. Продукты, обогащенные растительным сырьем. Мясная индустрия. 2010. № 6. С. 45–47.
2. Мамиконян М.Л. Мясоперерабатывающая промышленность России. 2015. № 6. С. 6–11.
3. Прянишников В.В. Международный журнал экспериментального образования. 2015. № 2-3. С. 364–366.
4. Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов. М.: Колос, 2000. 368 с.
5. Рязанцева Т.В. Мясные технологии // Полуфабрикаты: техника формирования. 2012. № 2. С. 12–13.

ОПИСАНИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ НОВОГО БЕЗГЛУТЕНОВОГО ПРОДУКТА «ЯПОНСКИЙ ВОЗДУШНЫЙ БИСКВИТ»

Воронина Д.В., Осипова М.В.

ФГБОУ ВО «Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого»,
Великий Новгород, e-mail: darya.vdv-27@yandex.ru

В ходе исследовательских работ над продуктом «Японский воздушный бисквит» было выявлено, что существует необходимость провести ряд исследований по определению качественных характеристик, выявлению спроса и заинтересованности потенциальных покупателей новым продуктом. Были проведены мероприятия по маркетинговому исследованию группы людей, исследования физико-химических показателей продукта: получены данные по влажности продукта, его кислотности, содержанию в нем сахаров и жиров. Полученные данные проанализированы и намечены задачи для дальнейших исследовательских работ.

В настоящее время рынок безглютеновой продукции расширяется все с большей скоростью. На прилавках начинают появляться продукты российских производителей, но их все равно недостаточно для перекрытия потребностей потребителей [1, 2]. Безглютеновая продукция сейчас имеет большой тренд среди не только потребителей больших целиакией, но и у обычных покупателей, которые уделяют большое внимание своему питанию [3]. Одним из выходов решения проблемы расширения российского рынка безглютеновой продукции, является производство безглютенового бисквита «Японский воздушный бисквит» [4, 5].