

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 все сезонно 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].

В ходе исследовательской работы разработаны рецептуры продукта, проведены маркетинговые исследования, определены физико-химические показатели продукта.

Маркетинговые исследования показали, что потенциальных потребителей заинтересовал новый безглютеновый продукт, т.к. они сами считают, что рынок безглютеновой продукции на данный момент весьма скуден. Также в ходе маркетингового исследования было выяснено, что основными покупателями «Японского воздушного бисквита» будут не только студенты, но и семьи с детьми, поэтому цена на данный продукт не должна быть сильно завышена. Было выяснено, что для покупателей важными факторами при покупке мучных кондитерских изделий, являются состав изделия и его внешний вид. Исходя из всего выше сказанного, следует, что в основном покупателями данного продукта будут потребители, которые не готовы платить за одну порцию продукта весом 100 – 150 г большую цену. Также для них очень важен состав и внешний вид продукта, поэтому важно выбирать качественное и натуральное сырье.

Исследования на физико-химические показатели продукта показали, что бисквит имеет большую влажность 42,3%. Такая высокая влажность обеспечивает необычную структуру бисквиту. Готовый продукт имеет консистенцию, напоминающую конфеты «Птичье молоко», и за счет большой влажности он не сухой, не крошится и очень приятен на вкус. За счет присутствия в продукте лимонной кислоты, новый продукт обладает легким лимонным привкусом. В лабораторных исследованиях выяснилось, что продукт имеет показатель кислотности 3,2°Т. Из-за присутствия в рецептуреподсолнечного масла массовая доля жира в продукте составляет 12,8%. Бисквит достаточно сладкий и массовая доля сахара составляет 24,8%.

В дальнейшем планируется разработка упаковки, дизайна этикетки для нового безглютенового продукта «Японский воздушный бисквит», а также разработка технической документации.

Список литературы

1. Масалова В.В., Оботурова Н.П. Перспективы использования безглютенового растительного сырья в производстве пищевых продуктов для диетического и профилактического питания / В.В. Масалова, Н.П. Оботурова // Пищевая промышленность. 2016. № 3. С. 16–20.
2. Беспалова О.В. Инновации в технологии мучных кондитерских изделий // Хлебопродукты. 2018. № 3. С. 54–58.
3. Домбровская Я.П. Разработка рецептур безглютеновых мучных кулинарных изделий повышенной пищевой ценности / Я.П. Домбровская, С.И. Аралова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2016. № 4. С. 141–147.
4. Домбровская Я.П., Сурмина А.В., Закалочный Д.А. Обогащение сухих смесей для производства безглютеновых кексов / Я.П. Домбровская, А.В. Сурмина, Д.А. Закалочный // Вестник ВГУИТ. 2017. № 1. С. 130–133.
5. Лаврова Л.Ю., Лесникова А.Н., Балакина А.И. Использование нетрадиционных видов муки в производстве бездрожжевых кексов. Хлебопродукты. 2018. № 6. С. 58–60.

ВОЗМОЖНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА ГОЛУБИКИ С НОНПАРЕЛЬЮ ИЗ САХАРА И МЯТЫ ПЕРЕЧНОЙ

Глебова О.М., Осипова М.В.

ФГБОУ ВО «Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»,
Великий Новгород, e-mail: glebovaolga8491@mail.ru

В современном мире люди стремятся употреблять в пищу натуральные продукты, без консервантов. Голубика, как и все ягоды, является скоропортящимся продуктом, но для того, чтобы сохранить ее вкусовые качества и витамины, изучается возможность производства голубики с нонпарелью из сахара и порошка мяты перечной. Благодаря такой форме обработки, ягоды голубики не будут являться сезонным продуктом, они будут находиться на полках торговых сетей круглогодично.

Производство кондитерских изделий из натуральных ягод представлено не достаточным ассортиментом. Наиболее часто встречающийся продукт в этом сегменте рынка – это вишня с нонпарелью из шоколадной глазури, клубника, малина и черная смородина также в шоколадной глазури. Нонпарель из сахарной пудры производится только для ягод клюквы. Нонпарелью называют корочку, которая покрывает ягоды. Нонпарель может быть шоколадной, с обсыпкой сахарной пудры. При высыхании нонпарель становится хрустящей и сохраняет вкус ягоды. На основании того, что ягоды производится только с нонпарелью из сахара и шоколадной глазури, было интересно изучить возможность производства голубики с нонпарелью из сахара и мяты перечной.

Ягоды голубики при регулярном употреблении повышают иммунитет, и, именно, при употреблении ее в свежем виде, это дает наилучший эффект [1].

Перечная мята является многолетним растением, не требующим постоянного ухода. Это растение зеленого цвета, от самого основания покрытое листвой. Перечная мята обладает необыкновенным свежим запахом, на вкус она холодящая, этому способствует большое содержание эфирного масла в составе мяты, которое в свою очередь на 53% состоит из ментола. В своем составе перечная мята содержит большое количество витаминов группы В, каротины, также она богата кальцием, железом и магнием.

При производстве продукта «Голубика с нонпарелью из сахара и мяты перечной» главным сырьем является голубика, клейстер из воды и крахмала, сахар и порошок из натуральной перечной мяты [2].

Производство голубики с нонпарелью из сахара и мяты перечной состоит из следующих операций: сырье принимают на завод и из партии ягод голубики отбирают пробы и проверяют их на качество. Поскольку ягода является ско-