

Список литературы

1. Старовойтова О.В., Садирева А.А., Мингалеева З.Ш., Решетник О.А. Активация дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* в технологии приготовления хлеба // Вестник Казанского технологического университета. 2014. № 1. С. 235.
2. ГОСТ 24557-89. Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия. Введ. с 01.07.1990. Москва: Стандартинформ, 2019. 9 с.
3. Андреева А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. СПб.: ГИОРД, 2013. С. 11.
4. ГОСТ 5667-65. Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий. Москва: Стадартинформ, 2016. С. 4.
5. Федотова З.А. Влияние активации прессованных хлебопекарных дрожжей на свойства теста и качество хлеба // Известия Самарской государственной сельскохозяйственной академии. 2011. № 4. С. 84.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА СОКОСОДЕРЖАЩЕГО ОБЛЕПИХОВОГО НАПИТКА

Дмитриева А.А., Осипова М.В.

ФГБОУ ВО «Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого», Великий Новгород, e-mail: nastya.aleksandrova1997@mail.ru

Потребление сокосодержащих напитков в России с каждым годом возрастает. Ассортимент плодово-ягодных соков и сокосодержащих напитков разнообразен, но напитки из ягод облепихи на полках магазинов и торговых сетей встречаются редко. В ягодах облепихи большое количество различных полезных для человека веществ: витаминов и микроэлементов. Ягода не теряет полезных свойств и качеств при воздействии высоких температур.

Сокосодержащие напитки делят по содержанию сока. ГОСТ РФ регламентирует данный показатель. Сокосодержащим фруктовым напитком называется продукт, полученный смешением фруктового сока с питьевой водой, сахаром, лимонной кислотой, с добавлением или без добавления вкусовых компонентов, содержащего массовой доли сока не менее 10%, консервированный физическими или химическими методами и предназначенный для непосредственного потребления в пищу [1].

Технология производства сокосодержащего напитка из ягод облепихи включает в себя: мойку и инспекцию ягод, извлечение сока, смешивание, розлив, укупоривание, стерилизацию, этикетирование и передачу на склад для хранения и последующей реализации. Ягоды облепихи должны быть чистыми, без минеральных и органических примесей [2, 3].

Ведущим методом выделения ягодных соков в промышленных условиях – прессование в прессах периодического и непрерывно-го воздействия.

Определено, что содержание коллоидных веществ во фруктовом соке снижается при быстром подогреве. Однако, если подогрев вести в течение нескольких минут, содержание коллоидных веществ увеличивается. Во избежание

образования новых коллоидных систем, фруктовый сок мгновенно подогревается и также быстро охлаждается [4].

Далее осуществляется процесс осветления. Образовавшийся осадок отфильтровывается. Затем продукт разливается. Объем налива тщательно контролируется. Сверхнормативный налив может привести к потерям продукта, и, как следствие, к финансовым потерям производителя.

Показатели качества сокосодержащего облепихового напитка будут зависеть, в том числе, на сколько качественно проведена стерилизация готового продукта. Длительность и температурный режим стерилизации зависят от вида тары и ее объема. Крайне важно провести режим стерилизации для устранения возможного содержания в продукте споровой патогенной и условно патогенной микрофлоры, и обеспечения длительных сроков хранения продукции [5].

Список литературы

1. ГОСТ Р 51398-99 Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки.
2. Чепелева Г.Г. Функциональные продукты на основе плодов облепихи крушиновидной (*Hipporhae rhamnoides* L.) // Вестник КрасГАУ. 2012. № 9. С. 206-207.
3. Гуленкова Г.С. Особенности биохимического состава плодов облепихи // Вестник КрасГАУ. 2013. № 11. С. 262-265.
4. Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник. Саратов: Увузовское образование, 2014. 415 с.
5. Оганесянц Л.А., Панасюк А.Л., Гернет М.В. Технология безалкогольных напитков. 2012.

ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА ХОЛОДНОГО ХВОЙНОГО ЧАЯ С ЯГОДАМИ

Егорова Э.А., Осипова М.В.

ФГБОУ ВО «Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого», Великий Новгород, e-mail: elinaegorova3011@mail.ru

Жители нашей страны всё чаще поддерживают тренд на здоровый образ жизни и осознанное потребление, поэтому переходят на напитки с минимальным количеством сахара, не содержащие искусственных добавок и консервантов. В связи с тем, что холодный бутилированный чай стремительно набирает популярность, создание холодного хвойного чая – это не только разнообразие вкуса, но и источник полезных веществ.

Хвою с давних времен использовали для лечения различных заболеваний. Таёжный чай из хвои хорошо известен жителям Крайнего Севера. Многим он помогал спастись от цинги. Эффективен хвойный чай и при многих других заболеваниях. Его используют при лечении бронхита, проблемах с почками и других недугах. Известно о его полезных свойствах при лечении склероза, варикоза, сердечно – сосудистых заболеваний и нарушении зрения. При производстве разрабатываемого продукта сырьем может послужить зеленый чай, хвоя, ягоды красной