

и черной смородины, ягоды вишни. Зеленый чай отличается от всех остальных уникальным содержанием витаминов, микроэлементов и питательных веществ [1]. При том, что чай является традиционным напитком во многих странах, мы, соединив столь необычные ингредиенты, можем получить вкусный и полезный напиток. Многие из полезных эффектов зеленого чая связаны с содержанием в нем катехинов. Длительное употребление катехинов чая может быть полезным против ожирения, вызванного питанием продуктами с высоким содержанием жиров, и диабета типа II, а также может помочь снизить риск ишемической болезни сердца [2]. Некоторые исследования показывают, что употребление чая может быть связано с более низким риском сердечно-сосудистых заболеваний. Это соответствует снижению рисков диабета, который способствует сердечно-сосудистым заболеваниям и инсульту. Кроме того, вещества, содержащиеся в чае, могут помочь снизить кровяное давление или повысить уровень холестерина. Концепция функционального питания, сформировавшаяся за последние десятилетия, учитывает, что большинство продуктов питания, прошедших технологическую обработку, содержат недостаточное количество функциональных ингредиентов. Источниками последних в ряде областей России могут стать ягодные дикорастущие растения, такие как смородина черная, крыжовник, рябина обыкновенная, вишня дикая [3].

Ягоды вишни – богатый источник полифенолов и витамина С, обладают антиоксидантными и противовоспалительными свойствами. По результатам многочисленных исследований потребление ягод вишни может способствовать снижению воспаления, болезненности мышц, артериального давления, улучшению сна. По данным исследователей ягоды вишни снижают уровень гемоглобина, липопротеинов очень низкой плотности и триглицеридов/липопротеинов высокой плотности у больных диабетом, а также с ожирением. Эти результаты показывают, что употребление сладкой или терпкой вишни может улучшить здоровье, предотвращая или уменьшая окислительный стресс и воспаление [4].

Ягоды смородины – это небольшие темно-фиолетовые плоды, произрастающие на древесных зимостойких кустарниках. Эти ягоды являются богатым источником фитохимических веществ, которые являются мощными антиоксидантами, обладают антимикробными и противовоспалительными свойствами.

Употребление несладкого хвойного чая с ягодами при низкой температуре может вызвать стимуляцию термогенеза и окисления жиров быстрее, чем горячий чай, и, при этом, без каких-либо отрицательных эффектов на сердечно-сосудистую систему. Чай удаляет все неприятные запахи изо рта, очищает стенки кро-

веносных сосудов, успокаивает сердце, лечит депрессию, помогает при желтухе, отеках сердечного и печеночного происхождения, геморрое, слабости почек [5].

Список литературы

1. Масловская Д. Зеленый чай: история одной чашки // Бухгалтерский учет в бюджетных и некоммерческих организациях. 2006. № 6.
2. Sabu M Chacko Beneficial effects of green tea: A literature review / Sabu M Chacko, Priya T Thambi, Ramadasan Kuttan, Ikuo Nishigaki // Published online: 2010. vol. 5. no. 13. PMC2855614.
3. Деннер В.А. Плоды смородины черной как дополнительный источник витаминизации населения / Деннер В.А., Федюнина П.С., Немерешина О.Н. // Интерактив плюс. 2015. С. 59-61.
4. Darshan S. Kelley A Review of the Health Benefits of Cherries / Darshan S. Kelley, Yuriko Adkins, Kevin D. Laugero // Published online: 2018. vol. 10(3). no. 368. PMC5872786.
5. Кароматов И.Д., Файзуллаева Ф.У. Чай – лечебно-профилактическое средство // Биология и интегративная медицина. 2019. № 2(30).

ИССЛЕДОВАНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ МЯСНЫХ ФАРШЕВЫХ КОНСЕРВОВ С КЛЮКВОЙ

Иванова В.С., Лаптева Н.Г.

*Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: valeriaivanova99.99@mail.ru*

Мясные консервы – это мясные продукты, герметично укупоренные и подвергнутые воздействию высокой температуры для уничтожения микроорганизмов и придания продукту стойкости к употреблению. Спрос на консервы стабильно высок в летнее время. Ассортимент выпускаемых в России консервов за последние годы значительно сокращён и насчитывает не более 80 наименований. При исследовании мясных консервов в России, можно сделать вывод, что данный сегмент стабильно развивается в сторону увеличения объёмов производства, спрос на мясные консервы незначительно повышается. В данной статье проанализированы результаты дегустационной оценки двух опытных образцов мясных фаршевых консервов с клюквой: образец первый с добавлением шпика, образец второй – без шпика. С использованием результатов дегустационной оценки был выбран лучший мясных фаршевых консервов с клюквой.

В настоящее время, рынок мясных продуктов является одним из крупнейших рынков продовольственных товаров. В России в среднем вырабатывается около 500 миллионов условных банок мясных консервов. Основной спрос приходится на Северо-Западные регионы и Дальний Восток. Консервов, произведенных по ГОСТ, выпускается на 15 – 20% меньше, чем продукции, произведенной по техническим условиям предприятий.

Мясные фаршевые консервы с клюквой – это мясные продукты с добавлением клюквы,

герметично укупоренные и подвергнутые воздействию высокой температуры для уничтожения микроорганизмов и придания продукту стойкости к употреблению [1].

Цель исследования – разработка рецептуры и определение показателей качества нового продукта – мясных фаршевых консервов с добавлением клюквы.

Для проведения исследования было приготовлено два образца мясных фаршевых консервов с клюквой: образец № 1 – с добавлением шпика и клюквы; образец № 2 – с клюквой. Исследования проводились на кафедре «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» НовГУ имени Ярослава Мудрого. В ходе оценки органолептических показателей были исследованы внешний вид, запах и вкус, консистенция [4].

Анализ органолептических показателей мясных фаршевых консервов проводился в соответствии с ГОСТ 31499-2012 Консервы мясные фаршевые. Технические условия [5].

По результат дегустационной комиссии было выявлено, что образец № 1 более приятной консистенции за счёт шпика, приятного вкуса, без постороннего запаха и привкуса, аромат добавки с не особо выраженным вкусом.

Результаты дегустационной комиссии представлены в таблице.

Показатель	Образец № 1 (с клюквой и шпиком)	Образец № 2 (с клюквой)
Внешний вид	4	4
Запах и вкус	4	3
Консистенция	4	3

Таким образом, было установлено, что консистенции будет более нежнее, если в консервы добавить шпик, а клюква является дополнительным компонентом, которая придаёт вкус мясному сырью.

По итогам экспериментальной части было выявлено итоговое соотношения ингредиентов в продукте «мясные фаршевые консервы с добавлением клюквы (со шпиком)». Так же этот образец понравился больше по итогам дегустации, продукт отличался хорошим вкусом, ароматом и консистенцией.

Список литературы

- Искаков М.Х., Захаров А.Н., Сусорова Н.В. Россия в ВТО: ситуация на рынке мясных продуктов // Мясная индустрия. 2013. № 12. С. 15-17.
- Манербергер А.А., Миркин Е.Ю. Технология мяса и мясопродуктов. М.: Книга сервис, 2011. 530 с.
- Орешкин Е.Ф., Кроха Ю.А., Устинова А.В. Консервированные мясопродукты. М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. 214 с.
- ГОСТ 31499-2012 Консервы мясные фаршевые. Технические условия.
- ГОСТ 33741-2015 Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей.

ПРОДВИЖЕНИЕ НОВОГО ВИДА ПОВИДЛА НА РЫНКЕ

Иванова Н.Ю., Петрова А.С.

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

Неправильное питание вызывает у человека проблемы со здоровьем связанное с недостатком или избытком питательных веществ в рационе человека. Наблюдается тенденция, направленная на расширение ассортимента рынка кондитерских изделий с использованием натуральных продуктов, отражающего исключение добавок, улучшающего вкус продукта, таких, как например, сахар. Статья посвящена дегустации, как инструменту маркетингового продвижения продукта на рынок.

В ходе нашего исследования проводились работы по продвижению нового продукта – повидла яблочно-бананового без сахара с использованием – дегустации [1]. Целью нашей дегустации являлось привлечение потенциального потребителя к приобретению данного товара, проведение рефлексии [2, 3]. В результате дегустации обнаружилось, что 77% потенциальных потребителей отметили высокие вкусовые качества продукта и выразили желание приобретать подобную продукцию [4]. В результате дегустации нового продукта показана возможность использования яблока и банана при производстве новых кондитерских изделий – повидла без сахара [5].

Список литературы

- Вапнярская О.И. Ориентация на потребителя: эволюция в рамках маркетинговых концепций // Сервис Plus. 2010. № 1. С. 55-58.
- Третьяк Л.Н., Явкина Д.И., Мордвинова А.О. Управление качеством обогащенных пищевых продуктов: региональный аспект // Качество и жизнь. 2018. № 2. С. 45-51.
- Третьяк Л.Н. Дополнительные требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, обогащенных добавками // Пищевая промышленность. 2018. № 5. С. 18-21.
- Маюрникова Л.А. Разработка функциональных продуктов питания в условиях малых инновационных предприятий // Ползуновский Вестник. 2011. № 3/2. С. 41.
- Маюрникова Л.А. Теоретические аспекты инновационного развития пищевой отрасли по приоритетным проектам в региональных условиях // Хранение и переработка сельхозсырья. 2007. № 12. С. 8-11.

ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА НОВЫХ ВИДОВ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО КЕКСА

Олейникова А.Д., Ларичева К.Н.

ФГБОУ ВО «Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого»,
Великий Новгород, e-mail: alenaol199@yandex.ru

В данной статье рассматривается актуальность рынка мучных кондитерских безглютеновых изделий. Были рассмотрены положительные качества кукурузной и рисовой муки, как основного сырья для разрабатываемого продукта. Приведены данные проведенной органолептической экспертизы, на основании которых