

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