



ЕСТЕСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

СНТК - 2015



направление
«ТЕХНИЧЕСКИЕ НАУКИ»

- секция «Технология переработки гидробионтов и сельскохозяйственного сырья»
- секция «Технология производства продукции общественного питания и товароведение»
- секция «Технологическое и холодильное оборудование пищевых производств»
- секция «Химия»
- **Дегустационный конкурс**
Номинация: Опытные образцы кулинарной продукции.
Номинация: Опытные образцы продукции.

«Технология переработки гидробионтов и сельскохозяйственного сырья» (13 докладов)

Научный руководитель:

Низковская О.Ф.,
канд. техн. наук, доцент каф.
ТПП..

Секретарь:

Семеняк О. С., аспирант,
каф. ТПП..

Жюри:

Малаховская В. В., аспирант, каф.
Гусев Н. А., аспирант, каф. ТПП
Корякова М. В., инженер-технолог
каф. ТПП.



Технология мясорыбных сосисок

Докладчики: Глухарев А. Ю., Петрова К. Н., Тарасова В. К. - ПИЖ-321

Научный руководитель: Волченко В. И. - доцент каф. ТПП

Технологическая схема производства мясорыбных сосисок



Рецептура мясорыбных сосисок

Компонент рецептуры	Количество, г
Свинина жирная	278,25
Изюм без косточек рыбный	27,8
Печень трески бланшированная	19,88
Соль поваренная пищевая	7,95
Черный перец	2,795
Душистые специи	
Соль	
Пшеничная мука	
Крахмал	
Кориандр	
Бадьян	

Цель работы - разработать технологию мясорыбных сосисок с использованием печени трески и/или её жира, рыбного фарша или изюма рыбного белкового.

- Задачи:**
1. Выявить возможность изготовления мясорыбных колбас с добавлением рыбного фарша.
 2. Определить допустимую дозировку рыбного фарша, не ухудшающую вкусовые характеристики.
 3. Определить возможность использования томатной пасты и лимонной кислоты для цветообразования в сосисках.
 4. Изучить возможность замены рыбного фарша изюмом белковым рыбным, а жира печени трески - бланшированным полуфабрикатом печени трески.
 5. Изучить органолептические и отдельные физико-химические характеристики полученных изделий.

Результаты исследования

...ую долю влаги высушиванием и ... (сорбатора Чижовой), которая ... среднего балла с ...ности по каждому ... качества 89,7%, ... полученного пр ... азотнокислого ... окислительного ... варенной соли, ... овкам методом ... теле, которая ... ed Checkers ... состава ...

...ность изготовления мясорыбных сосисок с добавлением рыбного фарша и получены опытные образцы мясорыбных сосисок с добавлением рыбного фарша и печени трески. Добавление рыбного фарша в рецептуру, позволяющая получить лучшие органолептические характеристики мясорыбных сосисок, а также возможность добавления томатной пасты и лимонной кислоты с целью цветообразования. Замена рыбного фарша изюмом белковым рыбным, а жира печени трески бланшированным полуфабрикатом печени трески, позволяет получить продукцию более высокого качества. Изучены органолептические и отдельные физико-химические характеристики, такие как массовую долю жира, влажность и отдельные физико-химические характеристики, такие как массовую долю жира, влажность и органолептические характеристики полученных изделий.

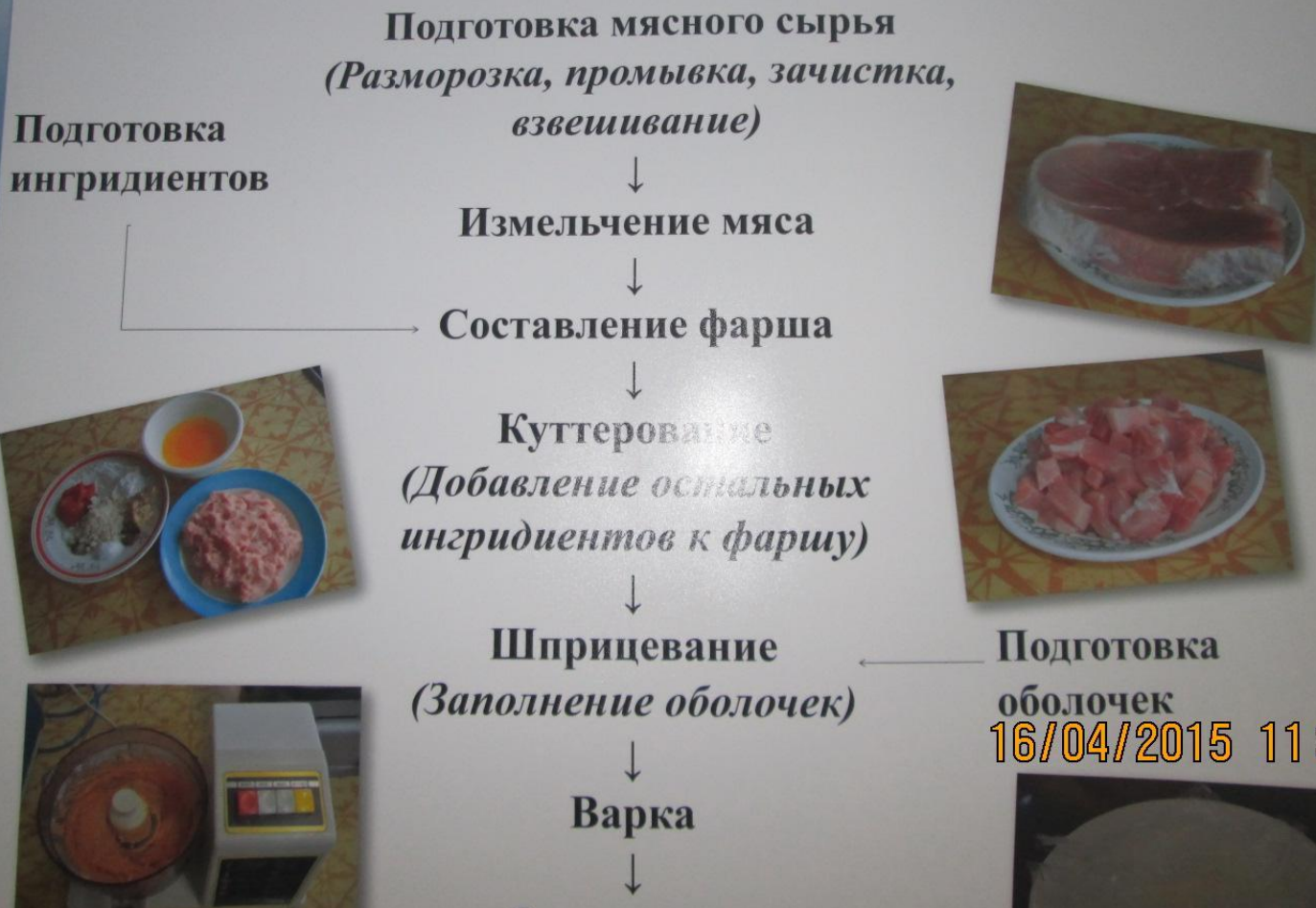
16/04/2015 12:08

Технология мясорыбных сосисок

Докладчики: Глухарев А. Ю., Петрова К. Н., Тарасова В. К. - ППЖ-321

Научный руководитель: Волченко В. И. - доцент каф. ТПП

Технологическая схема производства мясорыбных сосисок



«Технология производства продукции общественного питания и товароведение» (21 доклад)

Научный руководитель:

Туршук Е.Г., канд. техн. наук,
профессор каф. ТПП.

Секретарь:

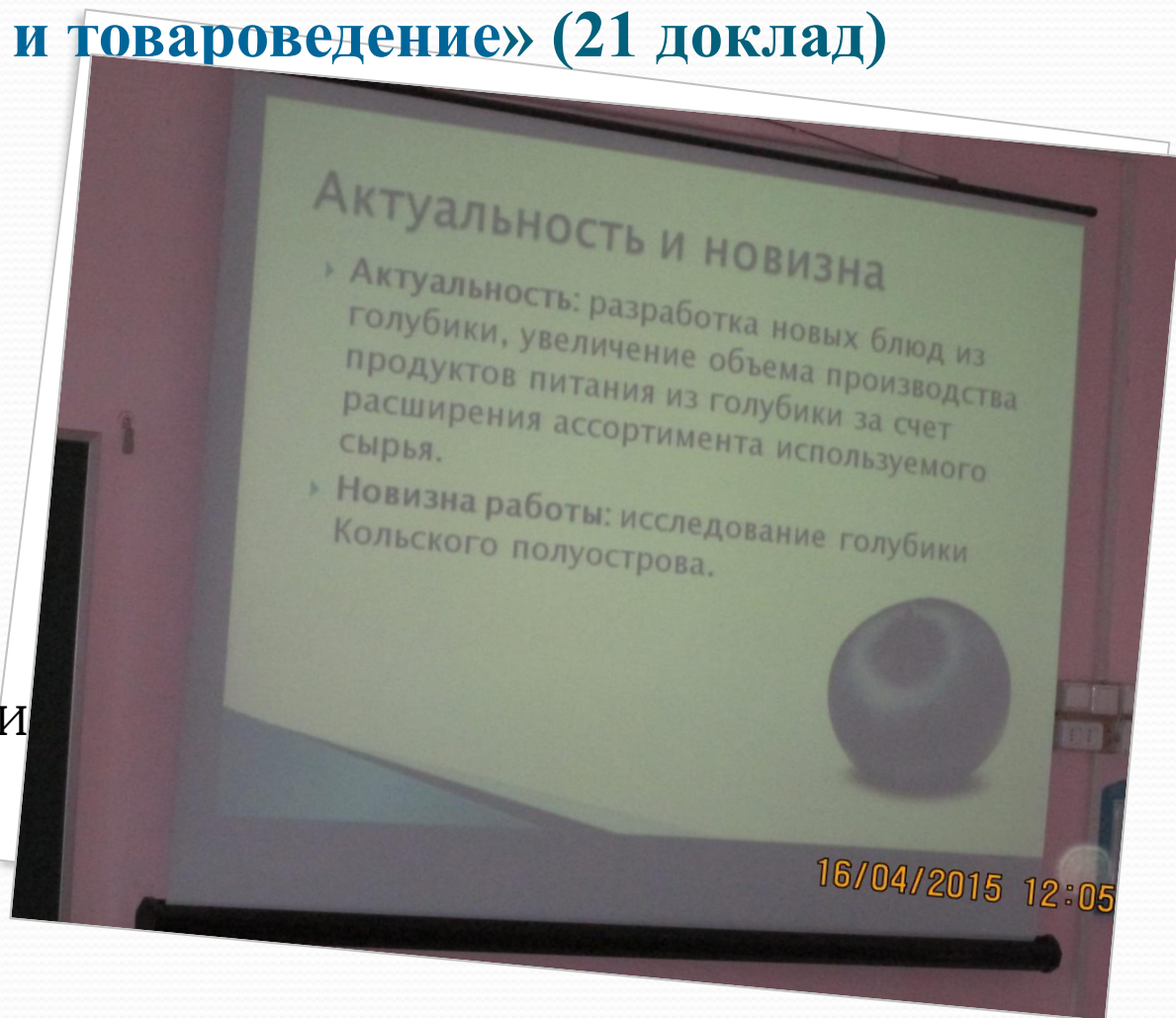
Тришина Н.А., инженер каф.
ТПП.

Жюри:

Грибова О. М., магистрант, ЕТИ
МГТУ,

Недашковская А.Ю., аспирант
каф. ТПП,

Богдан Е.С., магистрант, ЕТИ
МГТУ.



Дегустационный конкурс кулинарной и пищевой продукции

Номинация:
«ОПЫТНЫЕ
ОБРАЗЦЫ
КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ» -
15 ОБРАЗЦОВ

Номинация:
«ОПЫТНЫЕ
ОБРАЗЦЫ
ПРОДУКЦИИ» -
7 ОБРАЗЦОВ





16/04/2015 14:23



Пирог черничный

Разработчик: Решетюк Л.С., ОП-5, ЕТИ МГТУ,
Научный руководитель: Туршук Е. Г., канд. техн. наук, профессор.

16/04/2015 14:23



Пирожное «Янтарное»

Разработчик: Часнойть Т. В., ТПО(б)-4, ЕТИ МГТУ
Научный руководитель: Туршук Е. Г., канд. техн. наук, профессор

16/04/2015 14:23



Жульен «Арктический»

Разработчик: Михайлова К. О., ТПО(С)
Научный руководитель: Туршук Е. Г., канд. техн. наук, профессор

16/04/2015 14:44



16/04/2015 14:37





16/04/2015 14:43

Дегустационный конкурс кулинарной продукции



По результатам дегустации заняли следующие места:

Первое Егоров Денис Александрович, грТПО(б)с-3 (Пирог «Яблочная экзотика»)

Второе Часнойть Татьяна Викторовна ТПО(б)-4 (Пирожное «Янтарное»)

Третье – Логинова Анна Викторовна ЗОП-6 (Салат «Кавказ»).

Дегустационный конкурс нищевой продукции



По результатам дегустации заняли следующие места:

Первое – Воронина Наталья Александровна, гр. Т-501 (Создание нового вида консервов «Студенческий деликатес» из мяса креветок обжаренных в имбирном соусе с овощами и болгарским перцем)

Второе – Свистов Роман Александрович (Разработка технологии нового вида бланшированных консервов из филе трески с добавлением оливкового масла горчицы и маслин «Эллада»).

Третье – Яворский Артём Сергеевич (Разработка консервов – паштетов с добавлением фукуса).

В СНТК приняли участие учащиеся колледжей, лицеев, гимназий и ВУЗов Мурманской области

- **Мурманский государственный гуманитарный университет**
- **Северо-Западный филиал Московского гуманитарно-экономического института**
- **Мурманский политехнический лицей**
- **Мурманский медицинский колледж**
- **ММРК им. И.И. Месяцева**
- **Мурманский индустриальный колледж**
- **Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота**
- **ГАОУ МО СПО Кандалакшский индустриальный колледж**
- **Кольский агропромышленный колледж**
- **Политехнический колледж МГТУ**
- **Гимназия № 5, г.Мурманск**

**Желаем удачи в
НОВЫХ
исследованиях!**

