



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 | 0,795 |
| 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 ...рибора (Чижовой), которая ... среднего балла с ...ности по каждому ...чества 89,7%, ... полученного пр ...азотнокислого ...овислого кальция, ...варенной соли, ...овым методом ...теле, которая ...ed Checkers ... состави ...ности изготовления мясорыбных сосисок с добавлением рыбного фарша и получены опытные о ...а рыбного фарша в рецептуре, позволяющая получить лучшие органолептические характери ...ности добавления томатной пасты и лимонной кислоты с целью цветообразования. ...ности замены рыбного фарша рыбным белковым изюмом, а жира печени трески (бланширо ... получить продукцию более высокого качества. ... и отдельные физико-химические характеристики, такие как массовую долю жира, ...пектину и отдельные физико-химические характеристики, такие как массовую долю жира, ...ность полученных изделий.



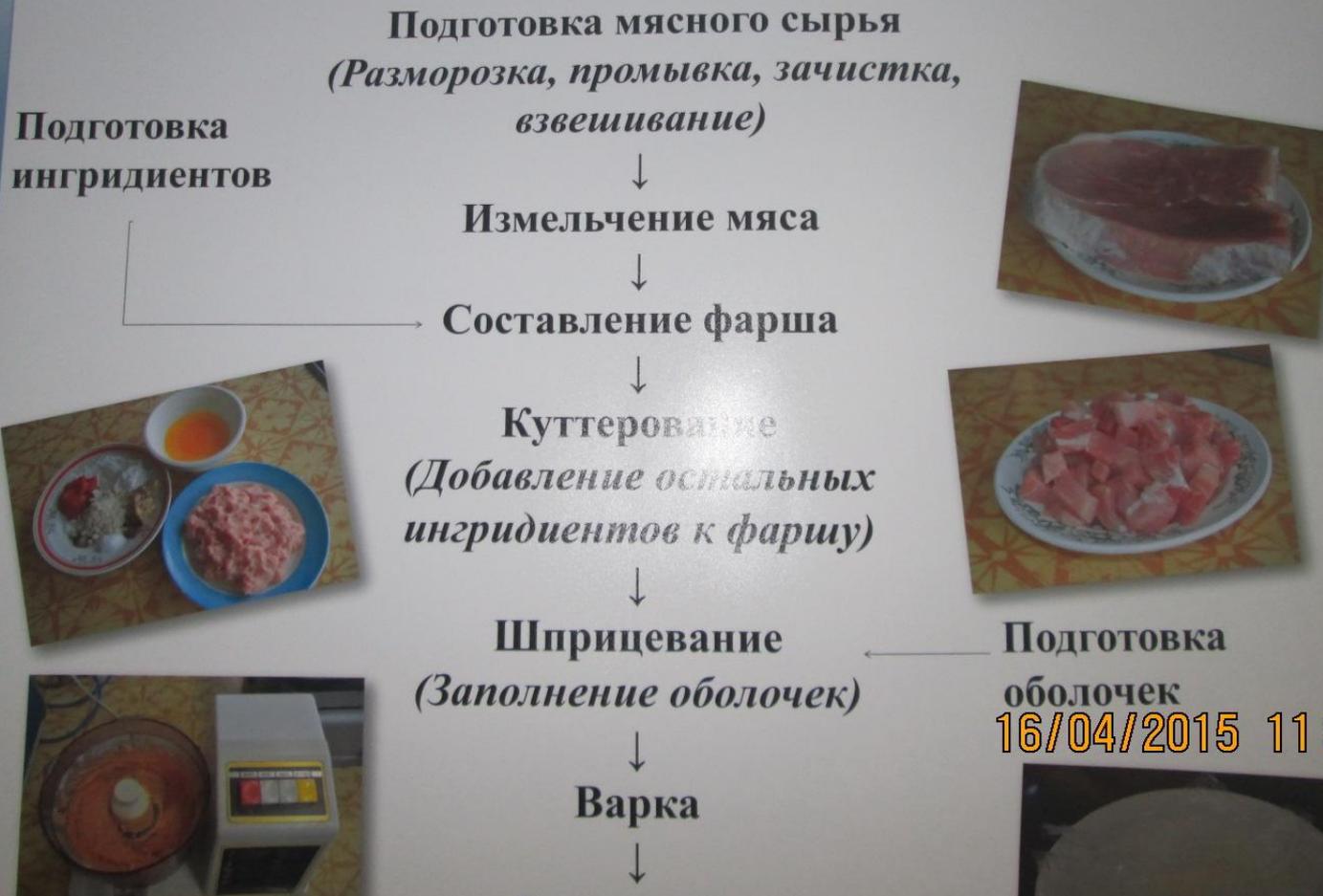
16/04/2015 12:08

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:

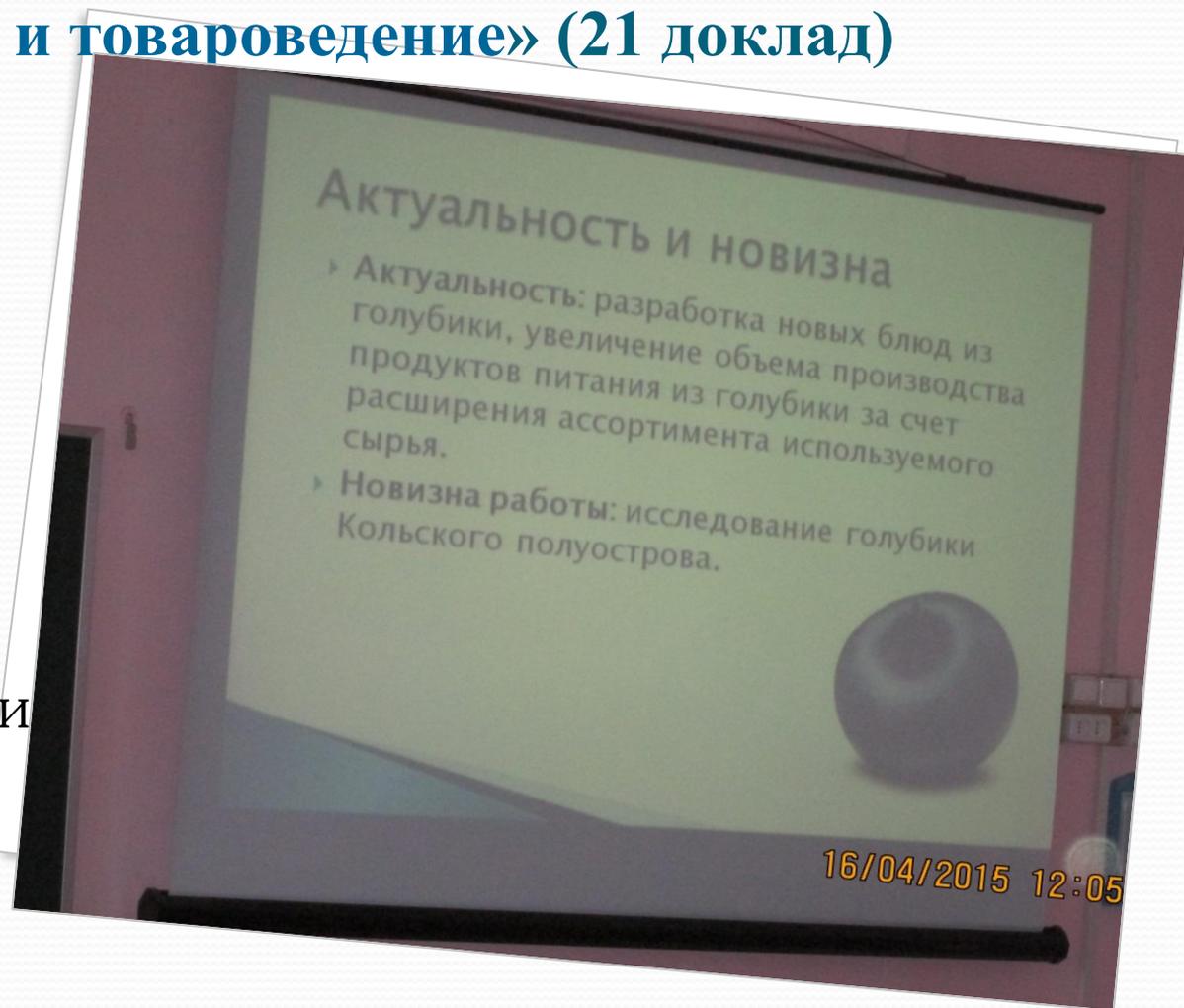
Тришина Н.А., инженер каф.
ТПП.

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(16/04/2015 14:44)
Научный руководитель: Туршук Е. Г., канд. техн. наук, профессор



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!**

