

## **РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ С ДОБАВЛЕНИЕМ ТЫКВЫ**

**Запекина К.В.**

**Научный руководитель – Козина Т.М., ст. преподаватель  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Изготовлением соковой продукции в нашей республике занимается более 50 предприятий. Однако производство сокосодержащих напитков в нашей стране развито не достаточно хорошо и представлено большей частью фруктовыми и фруктово-ягодными напитками. Овощные и овоще-плодовые напитки выпускаются в небольшом объеме. Выпускаемые напитки изготовлены в основном из подготовленной воды, сахара, вкусоароматической основы, включающей концентрированный сок, стабилизаторы; а также антиокислители, натуральные и идентичные натуральным красители и ароматизаторы, регуляторы кислотности, консерванты.

Напитки на основе овощей с мякотью имеют повышенную пищевую ценность, обусловленную содержанием плодовой части, наличием пищевых волокон, пектиновых веществ,  $\beta$ -каротина и других. Перспективным сырьем для таких напитков является тыква.

Поэтому в данной работе предлагается разработать новый овощной сокосодержащий напиток на основе тыквы для расширения ассортимента соковой продукции и, в частности, овощных сокосодержащих напитков.

Выбор именно тыквы как основного компонента обусловлен его уникальным составом, включающим в себя витамины А, С, Е, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР и целый спектр минеральных веществ, таких как: калий, кальций, железо, цинк и другие. Ее мякоть богата растительной клетчаткой, что способствует выведению шлаков и нормализует обмен веществ. Также тыква является недорогим сырьем, повсеместно районированным на территории Республики Беларусь.

Исходя из проведенных исследований, при разработке рецептур напитков в качестве основного сырья использовали пюре тыквенное. В результате работы были оптимизированы параметры подготовки тыквы на пюре. При выборе дополнительных компонентов руководствовались их пищевой и биологической ценностью, а также органолептической оценкой готовой продукции. Так, для улучшения вкусовых свойств и увеличения кислотности использовали пюре из алычи. В основу сахарного сиропа вводили сахар, подготовленную воду в различных соотношениях.

При разработке рецептур руководствовались не только оптимальным соотношением компонентов, органолептическими показателями, но и учитывали требования СТБ 829 «Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные, овощефруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия». В результате проведенных исследований установлено, что разработанные напитки по титруемой кислотности, массовой доле растворимых сухих веществ, рН, массовой доле мякоти и другим показателям соответствуют требованиям действующего стандарта. Также разработанные напитки имеют хорошие органолептические показатели.

Кроме того новые сокосодержащие напитки являются низкокалорийными продуктами, не имеют в своем составе искусственных красителей, ароматизаторов, консервантов.