

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ НЕКТАРОВ ИЗ АЙВЫ ЯПОНСКОЙ

Табола А.А., Редько А.Н.

**Научный руководитель – Ильичева Н.И., м.т.н., ст. преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время все большую популярность получили плодоовощные нектары. Они пользуются повышенным спросом у населения как профилактические напитки, поскольку сочетают в себе не только гармоничный вкус и аромат, но благодаря химическому составу исходного сырья имеют высокую пищевую ценность. Производство нектаров с использованием нетрадиционного сырья, в частности айвы японской, с высоким содержанием биологически активных веществ позволит более эффективно использовать плодоовощное сырье и расширить ассортимент нектаров. Целью наших исследований было определение органолептических и физико-химических показателей нектаров из айвы японской. В качестве объектов для исследований были взяты нектары: тыквенно-айвовый, морковно-айвовый, грушево-айвовый и яблочно-айвовый. Технология изготовления нектаров включала подготовку сырья, инспекцию, мойку и повторную инспекцию, удаление семян и других несъедобных частей плодов и овощей, дробление, нагревание, протирание. Согласно разработанным рецептурам в полученное пюре (айвовое, яблочное, грушевое, тыквенное, морковное) добавляли сахарный сироп 20 %-й концентрации и производили смешивание. После смешивания подготовленную массу подогревали, фасовали в стеклянные бутылки и стерилизовали. В составе рецептур нектаров на пюре айвовое отводилось 20 %; на морковное, тыквенное, грушевое, яблочное пюре отводилось по 35 %, а сахарный сироп в нектарах составил 45 %. Вкус, цвет, запах и аромат нектаров соответствовали, входящих в их состав плодов и овощей, а консистенция их соответствовала требованиям стандарта. Присутствие айвы японской в нектарах придавало им специфический освежающий вкус и аромат. На кафедре была проведена дегустация тыквенно-айвового, морковно-айвового, грушево-айвового и яблочно-айвового нектаров. По итогам дегустации данные все виды нектаров получили высокую оценку за органолептические показатели. Анализ данных показал, что физико-химические показатели (растворимые сухие вещества, массовая доля мякоти, титруемая кислотность, активная кислотность) в исследуемых нектарах соответствовали требованиям стандарта. Массовая доля оксиметилфурфурола во всех видах нектаров была ниже допустимых значений и находилась в пределах (1,0–1,4) мг/100 г, что указывало на незначительное разрушение моносахаридов при кратковременном воздействии высоких температур в процессе приготовления плодового и овощного пюре в присутствии их органических кислот. Количество аскорбиновой кислоты в нектарах составило (7-12) мг/100 г. Содержание уксусной кислоты, этилового спирта в исследуемых образцах нектаров было ниже предельно допустимых значений. Минеральные примеси в исследуемых нектарах не были обнаружены, а примеси растительного происхождения содержались в следовых количествах только в морковно-айвовом нектаре. В результате проведенных исследований было установлено, что по органолептическим и физико-химическим показателям все нектары могут быть рекомендованы для потребления в качестве продуктов профилактического назначения.