

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПЛОДООВОЩНОГО СЫРЬЯ И ПЕРСПЕКТИВЫ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ КУЛИНАРНЫХ СОУСОВ

Масанский С.Л., Рыбакова Т.М., Рыбакова Я.А.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

В Республике Беларусь осуществляется государственная политика в области обеспечения здорового питания детского населения, важная роль в которой придается системе организации школьного питания. Вместе с тем наблюдается дефицит в питании детей школьного возраста ряда важнейших витаминов и минеральных веществ, отмечается недостаточное потребление ими плодов и овощей, которые являются источниками этих веществ. В этой связи актуальным является расширение ассортимента специализированных продуктов для школьного питания на основе местного плодоовощного сырья, в частности, кулинарных соусов.

Наиболее распространенное и перспективное сырье для разработки пищевых продуктов лечебно-профилактического назначения – плоды и овощи. При разработке новых рецептур соусов целесообразно использование только местного растительного сырья. Среди пищевых ингредиентов плодов и овощей, обладающих выраженным профилактическим действием на организм человека, большое значение имеют пектиновые вещества, витамины, клетчатка, минеральные вещества, органические кислоты.

Авторами проведен комплекс исследований по изучению потребительских свойств местного плодоовощного сырья, определена номенклатура плодоовощного сырья для дальнейшей работы (тыквенные, капустные овощи, корнеплоды, ягоды и косточковые плоды). Проведен сравнительный анализ химического состава и получены данные о технологических свойствах плодоовощного сырья. Применение плодоовощного сырья, в том числе в виде пюре в рецептурах кулинарных соусов, вне зависимости от количества вносимого компонента, позволит увеличить содержание основных микро- и макроэлементов (рисунок 1).

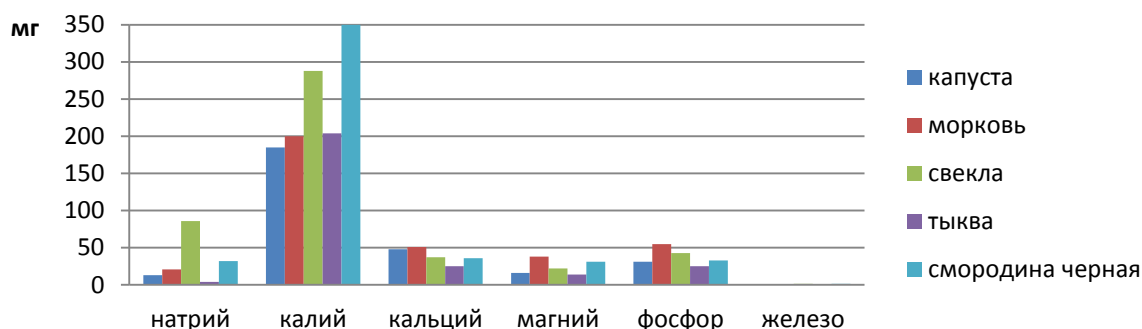


Рисунок 1 – Содержание основных минеральных веществ в сырье, мг/100г

Авторами обоснованы требования к используемому плодоовощному сырью в соответствии с его назначением для питания детей школьного возраста. Дана сравнительная характеристика различных технологических режимов получения плодоовощных пюре с целью их дальнейшего использования при производстве кулинарных соусов.