

ИССЛЕДОВАНИЕ НОВЫХ ВИДОВ КОНФИТЮРОВ, ОБОГАЩЕННЫХ ПИЩЕВЫМИ ВОЛОКНАМИ

**Тимофеева В.Н., Трилинская Е.А., Рыбакова В.А., Желобецкая А.А.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Беларусь**

Конфитюр является продуктом профилактического назначения, обогащенный пектином. Пектин – это вещество растительного происхождения, способный снижать содержание холестерина в организме, улучшать перистальтику кишечника и периферическое кровообращение. Но самым ценным его свойством можно смело назвать способность очищать от вредных веществ (радиоактивные элементы, пестициды и ионы токсичных металлов) живые организмы.

Все конфитюры содержат пищевые волокна в больших количествах, а также витамины и минеральные вещества. Фруктово-ягодные конфитюры отличаются высокой пищевой ценностью, приятным ароматом, сладким вкусом. Производство конфитюров позволяет обеспечивать потребителя углеводным комплексом с использованием компонентов, содержащихся во плодах и/или овощах, которые в свежем виде долго не хранятся.

На сегодняшний день в Республике Беларусь производством конфитюра занимаются Столбцовский филиал на ОАО «Городейский сахарный комбинат», ИООО «Кировский пищевой комбинат», ОАО «Быховский консервно-овощесушильный завод», ОАО «Борисовский консервный завод».

В Республике Беларусь ассортимент конфитюров относительно разнообразен, однако основным ассортиментом являются ягодные и фруктовые конфитюры, также смешанные ягодно-фруктовые, а овоще-плодовые вовсе не представлены потребителю. Полуфабрикаты фруктовые перерабатывающие предприятия ввозят из дальнего зарубежья по высокой стоимости, причем преимущественно замороженные полуфабрикаты. Поэтому расширение ассортимента плодово-ягодных конфитюров из местного сырья является актуальным и перспективным.

В процессе изготовления опытных образцов были оптимизированы технологические параметры производства конфитюров, позволяющие максимально сохранить биологически активные вещества.

При проведении исследований учитывали требования СТБ 1191 «Желе плодое и конфитюры. Общие технические условия».

При выборе составляющих компонентов готового продукта основными критериями являлись: высокая пищевая ценность сырья, гармоничное сочетание вкусо-ароматических веществ, доступность и низкая стоимость сырья, поэтому нами были выбраны тыква и облепиха.

Для тыквенно-облепихового конфитюра тыкву нарезали кубиком с гранью 5 мм, а затем ее бланшировали разными способами: в сахарном сиропе 30-ной концентрации при температуре 100 °С 10 мин., паром при температуре 100 °С 10-15 минут. Оптимальным способом бланширования является бланширование паром, так как наблюдались наименьшие потери растворимых сухих веществ и β- каротина. Целью бланширования является инактивация ферментов, размягчение ткани, удаление воздуха из межклеточных ходов. Подготовленную тыкву смешивали с остальными подготовленными компонентами и варили до содержания растворимых сухих веществ 58 %.

В результате проведенной работы были разработаны новые виды конфитюров с использованием тыквы и облепихи и создано три рецептуры, которые отличались содержанием сахара и пектина.

Одной из важнейших характеристик готовой продукции является ее органолептическая оценка. Одним из важных признаков является оценка интенсивности. Интенсивность каждого признака определяется любой группой испытателей или экспертами, работающими индивидуально.

По результатам проведенной апробации полученных тыквенно-облепиховых конфитюров дегустационной комиссией были построены вкусо-ароматические профили, представленные на рисунке 1

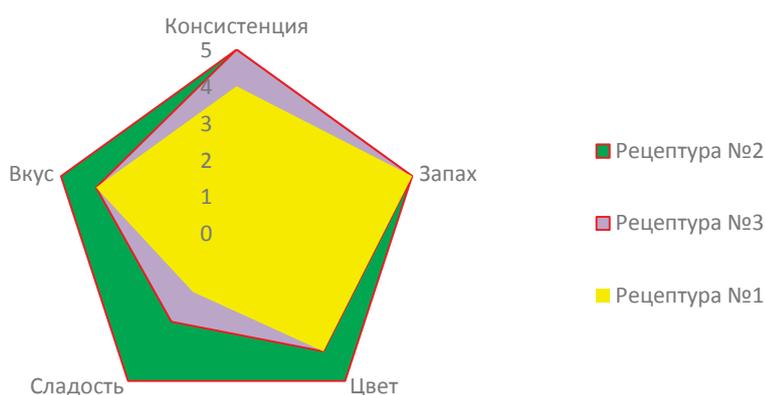


Рисунок 1 – Органолептические показатели консервов «Конфитюр тыквенно-облепиховый»

Самую высокую оценку получила рецептура №2, для которой в дальнейшей работе будет согласована и утверждена рецептура.

Исследование органолептических и физико-химических показателей лабораторных образцов конфитюров проводили по общепринятым методам.

Из физико-химических показателей определяли массовую долю растворимых сухих веществ, титруемую и активную кислотность.

Исследовали содержание калия, кальция, натрия и магния в новых видах конфитюров, в результате исследований установлено, что, соотношение кальция и магния оптимально и составляет 1: 0,8.

По результатам проведенной дегустации, можно сделать вывод о том, что разработанные конфитюры имеют достойное место среди отечественных продуктов питания. По органолептическим и физико-химическим показателям разработанные конфитюры соответствуют СТБ 1191 «Желе фруктовое и конфитюры. Общие технические условия».

Литература

1. Технология консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы / Б.Л. Флауменбаум [и др.]; под ред. Б.Л. Флауменбаума – 2-е изд. перер. и доп. – М.: Колос, 1993. –320 с.

2. Киселева Т.Ф. Технология консервирования / Т.Ф.Киселева, В.А. Помозова, Э.С. Гореньков. – СПб.: Проспект науки, 2011. – 416 с.