

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОВОЩНЫХ СОУСОВ В ПРОИЗВОДСТВЕ НОВЫХ ВИДОВ КОНСЕРВОВ

Козина Т.М.

Научные руководители - Тимофеева В.Н., к.т.н., доцент,

Саманкова Н.В., к.т.н.

**Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В Республике Беларусь освоено производство овощных консервов в довольно широком ассортименте. Но, вместе с тем, весьма ограничен ассортимент консервов, в рецептурах которых бы соединились бобовые культуры с овощами. В современных условиях необходимо наращивать производство конкурентоспособной и импортозамещающей продукции из местного сырья. В связи с этим большой интерес представляет разработка технологии новых видов консервов, состоящих из смеси фасоли, овощей и овощных и плодовых пюре асептического консервирования. Такие виды консервов наиболее удобны в употреблении, их производство экономически выгодно и не влечет за собой излишних производственных затрат. А заготовка пюре-полуфабрикатов асептическим способом позволяет организовать ритмичную работу консервных заводов, рационально использовать сырье, трудовые ресурсы, улучшить качество продукции. Поэтому производство соусов из пюре-полуфабрикатов асептического консервирования для новых видов консервов является актуальным.

Соусы являются неотъемлемой частью большинства блюд. Их не только подают к готовым блюдам, но и используют в процессе их приготовления. Соусы способны изменить цвет, вкус, аромат готовых блюд, сделать их еще более яркими, насыщенными, привлекательными. Яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвет основных компонентов блюд. Соусы придают блюдам сочность, разнообразят и дополняют вкус, повышают их калорийность и питательную ценность. В рецептуру соусов также входят разнообразные специи, пряности и приправы, ароматические вещества, которые способствуют возбуждению аппетита, усилению выделения пищеварительных соков. Благодаря различным красящим веществам, которые содержатся в соусах, готовые консервы имеют привлекательный товарный вид.

Соусы имеют различный состав, приготавливаются соединением входящих подготовленных компонентов. От правильного выбора составляющих соуса и его производства во многом зависят питательные и вкусовые свойства готовых консервов.

Цель данного исследования - разработка рецептур овоще-плодовых соусов для консервов из фасоли с использованием пюре-полуфабрикатов асептического консервирования из местного сырья. При разработке соусов руководствовались органолептическими и физико-химическими показателями на готовую продукцию.

При составлении рецептур учитывали такие органолептические показатели, как: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция. В результате исследований и проведения математического моделирования разработаны оптимальные рецептуры соусов для новых видов консервов. В рецептуру соусов входило томатное, морковное, тыквенное, яблочное пюре асептического консервирования и пюре сладкого перца, а также чеснок, соль, сахар, специи, пряности и подготовленная вода. Исследовали химический состав разработанных рецептур соусов и установили, что они содержат достаточно высокое количество растворимых сухих веществ, также богаты калием, магнием и железом. Производство таких соусов для новых видов консервов из фасоли может быть организовано на консервных заводах республики без установки дополнительного оборудования.