

## **ОПТИМИЗАЦИЯ ТЕМПЕРАТУРНО-ВРЕМЕННЫХ ПАРАМЕТРОВ ПОЛУЧЕНИЯ ФРУКТОВОГО ПЮРЕ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ДЕСЕРТОВ ИЗ ФРУКТОВ**

**Потоцкая С.В.**

**РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по  
продовольствию»**

**г. Минск, Республика Беларусь**

**Научный руководитель - Тимофеева В.Н., к.т.н., доцент  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Низкая калорийность плодово-ягодного сырья приобретает особое значение в последние десятилетия, превратившись из недостатка продукта в его завидное преимущество. Человеку, ведущему малоподвижный образ жизни, склонному к полноте, очень важна возможность получить ощущение сытости в то же время не превысить квоту калорийности суточного рациона, предписанную лечащим врачом.

На сегодняшний день существует еще одно неосвоенное, но в то же время перспективное и актуальное направление в пищевой промышленности – десерты из фруктов «Смузи», важной особенностью которого является максимальное сохранение нативных нутриентов сырья, которое обеспечивается путем оптимизации технологических режимов производства как самого продукта, так и сырьевых компонентов.

В связи с вышеизложенным экспериментально была установлена взаимосвязь между технологическими особенностями производства пюре из яблок и черники - базового компонента десертов из фруктов и их качественными характеристиками.

Планирование исследования по установлению влияния режимных параметров изготовления фруктового пюре на его выход и качественные характеристики осуществлялось с помощью программы «STATGRAPHICS Plus 5.0». Осуществлен эксперимент, в ходе которого изучался выход пюре из яблок и черники при различных температурно-временных параметрах. После статистической обработки экспериментальных данных получены уравнения регрессии для пюре из черники и пюре из яблок.

В ходе изготовления пюре проведена оценка изменения качественных характеристик пюре из черники и яблок при различных температурно-временных параметрах.

В результате проведенных исследований установлены оптимальные режимные параметры обработки сырья, которые позволяют минимизировать потери витамина С и получить пюре с высоким выходом.

На следующем этапе для оценки влияния способов технологической обработки отдельных сырьевых компонентов на качество десертов из фруктов «Смузи» проведен сенсорный анализ профильным количественным методом. Анализ полученных результатов показал, что образцы десертов из фруктов, изготовленных из сырья, подвергнутого более высокой температурной и временной обработке, имеют менее привлекательный сенсорный профиль.