

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБЛЕПИХОВОГО СОКА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ НОВЫХ РАЗНОВИДНОСТЕЙ КОМПОТОВ

**Тимофеева В. Н., Доброскок Л.П., Малахова А. С.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Компоты – подготовленные плоды или ягоды, залитые сахарным сиропом. В компотах наиболее полно сохраняется вкус цвет и аромат исходного сырья, а добавляемый с заливкой сахар повышает их пищевую ценность. Известно производство плодов во фруктовом соке, но в консервной отрасли не производят такие разновидности компотов, как овощи во фруктовом соке. Тыква и кабачки - доступное и дешевое сырье, повсеместно произрастающее в Республике Беларусь, но ограничено используется в консервной отрасли вследствие специфического овощного привкуса и низкой кислотности. Эти овощи, чаще всего используют для маринования и консервирования с использованием уксусной кислоты, кроме того, они содержат незначительное количество сухих веществ, в том числе и водорастворимых витаминов. А облепиховый сок богат водорастворимыми и жирорастворимыми витаминами и обладает высокой кислотностью, что позволяет изготавливать овощи, консервированные без добавления уксуса.

В связи с этим проведение исследований по разработке технологии и рецептур консервированных овощей в облепиховом соке с улучшенными органолептическими показателями и повышенной пищевой ценностью является весьма актуальным и позволяет расширить ассортимент разновидностей компотов.

Целью проводимых исследований является разработка научно-обоснованных технологии и рецептур новых разновидностей компотов и расширение ассортимента консервированных овощей в заливке.

Для исследований выбраны кабачки и тыква определенных сортов, произрастающих на территории Республики Беларусь. Изучен их химический состав и пищевая ценность, установлены рациональные способы подготовки нарезанных на кубики тыквы и кабачков. В результате исследований также установлено, что изготовленные консервы «Тыква в облепиховом соке» и «Кабачки в облепиховом соке» обогащены витамином С и каротином за счет облепихового сока, что позволяет удовлетворить часть суточной потребности в этом витамине.

Таким образом, расширение ассортимента овощей во фруктовом соке – перспективное направление современных исследований. Разработанные в рамках данной работы консервы «Тыква в облепиховом соке» и «Кабачки в облепиховом соке» соответствуют требованиям стандарта на компоты, обладают высокой пищевой ценностью, оригинальным цветом и ароматом, хорошим вкусом и запахом. Разработанный ассортимент консервов необходим с одной стороны для индивидуального употребления, а с другой стороны они могут иметь сбыт в системе предприятий общественного питания.