

ВЛИЯНИЕ ГРАНУЛИРОВАНИЯ НА ВЫХОД И КАЧЕСТВО ПЕКТИНА ИЗ СУШЕНЫХ ВЫЖИМОК ЯБЛОК

Колеко О.В.

**Научные руководители – Василенко З.В., д.т.н., профессор,
Никулин В.И., к.т.н., доцент, Лазовикова Л.В., ассистент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Работами, проводимыми в лаборатории кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов, было установлено, что фракционный состав пектиновых веществ сушеных гранулированных выжимок отличается от фракционного состава пектиновых веществ, не гранулированных выжимок более высоким их содержанием.

Поэтому в работе считали целесообразным исследовать влияние гранулирования выжимок яблок на выход и качество пектина после сушки выжимок в виброкипящем слое. Нами были исследованы два вида выжимок яблок, взятых после отжима сока из одной партии:

- 1 выжимки яблок не гранулированные, высушенные в виброкипящем слое;
- 2 выжимки яблок гранулированные, высушенные в виброкипящем слое.

После сушки выжимок гидролиз протопектина проводили в одинаковых условиях по традиционной технологии. После высушивания пектина определяли его выход, молекулярную массу и студнеобразующую способность. Результаты исследований представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Выход и качество пектина из выжимок яблок, высушенных в виброкипящем слое с предварительным их гранулированием и без него

Наименование показателей	Выжимки, высушенные в виброкипящем слое	
	не гранулированные	гранулированные
Выход пектина, %	10,83	13,22
Студнеобразующая способность пектина, °ТБ	276	299
Молекулярная масса пектина, Да	40 836	43 017

Из данных, представленных в таблице 1 видно, что пектин, полученный из гранулированных выжимок яблок, характеризуется большим выходом и показателями качества по сравнению с пектином, полученным из не гранулированных выжимок яблок. Причем выход пектина, полученного из гранулированных выжимок яблок, больше на 18,1%, чем выход пектина, полученного из не гранулированных выжимок. Студнеобразующая способность пектина, полученного из гранулированных выжимок яблок, на 7,7% превышает студнеобразующую способность пектина, полученного из не гранулированных выжимок. Молекулярная масса пектина, полученного из гранулированных выжимок яблок на 5,1% больше студнеобразующей способности пектина, полученного из не гранулированных выжимок.