

НОВЫЕ ВИДЫ ЗАМОРОЖЕННЫХ ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Доброскок Л.П., Кузнецова Л.В., Барацова Ю.И.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Ключевыми аспектами в решении проблемы здорового и рационального питания являются научно обоснованный подбор перспективных источников сырья с высокими медико-биологическими показателями и направленными лечебными свойствами, а также разработка технологий их переработки.

Перспективными ингредиентами для создания новых продуктов питания, в том числе геродиетического, лечебного и профилактического назначения могут быть корнеплоды петрушки, сельдерея, топинамбура. Так, целесообразность введения в пищевой рацион топинамбура объясняется его уникальным составом: кроме значительного количества инулина и «удачного» соотношения минеральных веществ клубнеплод также содержит почти все незаменимые аминокислоты. Добавление топинамбура в продукт не только обуславливает задекларированные свойства (антидиабетические, регулирующие обмен веществ) и повышает его пищевую ценность, но и сглаживает изменение качества продукта в процессе хранения.

Известны многокомпонентные мясорастительные консервированные продукты с добавлением овощных пюре, в том числе пюре из топинамбура. Промышленное производство таких продуктов сдерживается высокими санитарно-гигиеническими требованиями к производству в целом. Подготовка растительных ингредиентов должна осуществляться в изолированном помещении, начиная с отдельной сырьевой площадки, потоки подготовленного и неподготовленного сырья, сырья и готовой продукции не должны пересекаться. Использование полуфабриката пюре в замороженном виде решало бы эту проблему.

Производство быстрозамороженных как пищевых продуктов высокой степени готовности, так и полуфабрикатов является экономически выгодным и целесообразным. Во-первых, замораживание является наиболее щадящим способом консервирования в смысле разрушения питательных веществ. Во-вторых, консервирование замораживанием имеет значительное преимущество перед другими методами по экономической эффективности и прежде всего по удельному расходу энергии: замороженные продукты даже при учете затрат на полугодовое холодильное хранение их остаются в целом менее энергоемкими, чем консервированные стерилизацией. В-третьих, замороженные продукты в течение длительного хранения сохраняют высокое качество.

Целью работы явилась разработка технологии производства новых видов замороженных пюреобразных овощных полуфабрикатов.

Проведенные исследования пюре из петрушки, сельдерея, топинамбура подтвердили более полную сохраняемость химического состава сырья в замороженном пюре по сравнению с консервированным стерилизацией и по сравнению с высушенными продуктами. Исследованы факторы, влияющие на качество пюре при замораживании и хранении. Предложена технология производства замороженных полуфабрикатов.

Использование замороженных овощных полуфабрикатов позволит расширить ассортимент мясорастительных консервированных продуктов общего и лечебно-профилактического назначения, повысить качество и обеспечить безопасность продукции.