

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА КОНСЕРВОВ ИЗ ФАСОЛИ

Тимофеева В.Н., Саманкова Н.В., Козина Т.М., Шутова Н.С.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

В настоящее время консервными заводами Республики Беларусь выпускается весьма ограниченный ассортимент консервов из фасоли. Это в основном фасоль в томатном соусе и фасоль натуральная. Практически отсутствует ассортимент консервов, в рецептурах которых бы соединялись фасоль, овощи и грибы с различными вкусовыми добавками.

Фасоль – высокобелковая продовольственная культура. Она содержит до 25 % белка, который по своей пищевой ценности приближается к мясу и превосходит рыбу. К тому же, белок фасоли усваивается легко и содержит жизненно необходимые незаменимые аминокислоты. Высокое содержание в фасоли микро- и макроэлементов, витаминов позволяет отнести фасоль к разряду диетических и лечебных продуктов.

Лечебные свойства фасоли уже много лет используют для профилактики и лечения некоторых заболеваний. Она благотворно влияет на нервную и сердечнососудистую систему. Употребление фасоли способствует снижению содержания в крови сахара, благодаря содержащемуся в семенах фасоли аргинину, который участвует в азотообменных процессах. Фасоль содействует очищению организма и растворению и выведению камней из почек и желчного пузыря. Обладая антимикробными свойствами, она снимает воспаление в печени.

Целью данного исследования явилась разработка новых видов консервов из фасоли в овощном соусе с использованием сырья, районированного в Республике Беларусь.

Объектом исследования являлись фасоль, выращенная на территории Республики Беларусь, а также тыква, морковь, лук, томатная паста и грибы.

В результате исследований установлен оптимальный способ подготовки фасоли, включающий предварительное замачивание и тепловую обработку с целью доведения ее до кулинарной готовности при производстве консервов.

Фасоль замачивали в пятикратном количестве воды при температурах 20, 30, 40, 50, 60, 70 °С. Периодически через каждые 20 минут контролировали изменение массы набухающей фасоли и рассчитывали коэффициент набухания. После замачивания фасоль подвергали тепловой обработке до кулинарной готовности. Продолжительность бланширования зависело от вида и сорта фасоли, а также от длительности хранения и качества воды. Фасоль бланшировали при температурах 80, 90, 95 °С до готовности. Через каждые 30 минут контролировали изменение массы и коэффициент набухания.

Оптимизирован состав овощного соуса, состоящего из *морковного, тыквенного* и томатного пюре с добавлением вкусовых добавок, в том числе и пюре-полуфабрикатов асептического консервирования.

Разработаны рецептуры и технология производства консервов «Фасоль в овощном соусе», исследован их химический состав и пищевая ценность, и установлено, что они богаты белком, сахарами, клетчаткой и в достаточном количестве содержат такие минеральные вещества, как калий, фосфор, железо.

Производство данных видов консервов позволит продлить сезон переработки в зимне-весенний период.