

## **РАЗРАБОТКА НОВЫХ ВИДОВ НЕКТАРОВ С МЯКОТЬЮ НА ОСНОВЕ АЙВЫ ЯПОНСКОЙ**

**Ильичева Н.И., Тимофеева В.Н.**

**Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Одной из самых важных и актуальных задач для современного общества в настоящее время является здоровое питание. Такое питание снабжает организм всеми необходимыми полезными веществами, обеспечивает взрослому человеку сохранение здоровья, увеличение продолжительности жизни, а для детей нормальный рост и развитие, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности. Одним из путей решения этой проблемы является производство соков и нектаров с высоким содержанием биологически активных веществ.

В Республике Беларусь среди продовольственных товаров соки и нектары, вырабатываемые из различных видов плодов и овощей, занимают значительную долю. В настоящее время важное значение приобретает использование нетрадиционного сырья для расширения ассортимента соковой продукции, в том числе и нектаров.

Нектары являются важным продуктом питания, пользуются повышенным спросом, поскольку они сочетают в себе гармоничный вкус и аромат благодаря химическому составу исходного сырья. Они обеспечивают человеческий организм ценными биологически активными веществами (витаминами, макро- и микроэлементами, пектиновыми веществами, фенольными соединениями и др.).

Производство нектаров с использованием нетрадиционного сырья, в частности айвы японской, обладающей высоким содержанием биологически активных веществ, позволит расширить ассортимент нектаров с повышенным содержанием микронутриентов.

Целью нашей работы является разработка новых видов нектаров с мякотью на основе айвы японской, исследование химического состава и пищевой ценности новых видов продукции.

Объектами исследований были нектары: тыквенно-айвовый, морковно-айвовый, яблочно-айвовый и грушево-айвовый.

Поскольку айва японская содержит значительное количество органических кислот до 5,0 % и небольшое количество общих сахаров до 4,0 %, то целесообразно было получать купажированные нектары с мякотью с использованием низкокислотных плодов и овощей, таких как тыква, морковь, яблоки и груши.

Нектары с использованием айвы японской изготавливали на основе пюре из тыквы, моркови, яблок и груши, которые получали по традиционной технологии. При разработке рецептур учитывали органолептические показатели. Готовили сахарный сироп 20% концентрации, производили его смешивание с айвовым пюре и другими видами плодового или овощного пюре согласно рецептуре. После смешивания всех компонентов, подогретой массой до температуры фасовки наполняли стеклянные бутылки, затем стерилизовали. В новых видах нектаров с мякотью на основе айвы японской определяли органолептические и физико-химические показатели в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.

На кафедре технологии пищевых продуктов была проведена дегустация нектаров с мякотью, в результате которой нектары получили высокие оценки.