

## ВЛИЯНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ХРАНЕНИЯ ВЫЖИМОК ЯБЛОК, ВЫСУШЕННЫХ РАЗЛИЧНЫМИ СПОСОБАМИ, НА СТУДНЕОБРАЗУЮЩУЮ СПОСОБНОСТЬ ПЕКТИНА

Василенко З.В., Никулин В.И., Лазовикова Л.В., Омарова Э.М.  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь

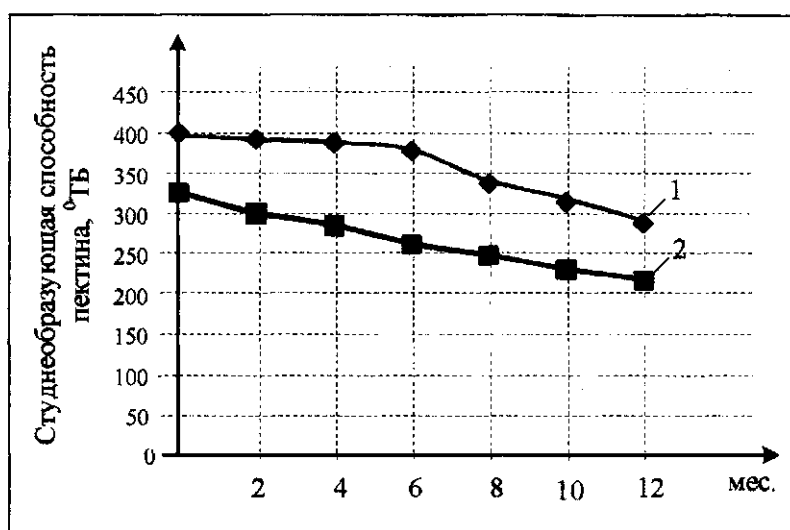
В работе исследовали влияние двух различных способов сушки выжимок яблок на студнеобразующую способность пектина.

Для проведения исследований были взяты свежие выжимки яблок одной партии, высушенные двумя различными способами:

выжимки, высушенные на лабораторной установке в виброкипящем слое;

выжимки, высушенные в сушильном шкафу при температуре  $(70 \pm 2)^\circ\text{C}$ .

Студнеобразующую способность пектина для каждого вида выжимок определяли каждые 2 месяца.



1 — выжимки, высушенные на лабораторной установке в виброкипящем слое;

2 — выжимки, высушенные в сушильном шкафу при температуре  $(70 \pm 2)^\circ\text{C}$

Рисунок 1 — Зависимость студнеобразующей способности пектина от продолжительности хранения выжимок

Из данных, представленных на рисунке 1 видно, что студнеобразующая способность пектина, полученного из выжимок, высушенных на лабораторной установке в виброкипящем слое в первые 6 месяцев уменьшается незначительно (с 401 до  $376^\circ\text{ТБ}$ ), а затем наблюдается заметное уменьшение студнеобразующей способности пектина (с  $376^\circ\text{ТБ}$  до  $251^\circ\text{ТБ}$ ). При этом студнеобразующая способность пектина, полученного из выжимок, высушенных в сушильном шкафу, уменьшается равномерно в течение года (с 326 до  $219^\circ\text{ТБ}$ ).

Таким образом, в течение года студнеобразующая способность пектина, полученного из выжимок яблок, высушенных на лабораторной установке в виброкипящем слое уменьшилась на 27,43 %, а из выжимок, высушенных в сушильном шкафу — на 32,82 %.