

## **ОБОСНОВАНИЕ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА ВАРЕНЬЕВАРОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**Желобецкая А.А., Петрова Е.В.**

**Научный руководитель – Лавшук В.Д., старший преподаватель  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время отмечается устойчивая тенденция повышения интереса потребителя к пищевым продуктам на основе натурального сырья. Растительное сырье можно отнести к одним из наиболее доступных источников микронутриентов в их естественной нативной композиции.

На фоне неблагоприятной экологической ситуации в Республике Беларусь большой интерес вызывает присутствие в продуктах питания натуральных витаминов, витаминоподобных веществ, минеральных и пектиновых веществ, которые способны подавлять процессы перекисного окисления в организме человека и тем самым снижать риск возникновения ряда патологических изменений, в том числе злокачественных образований.

Поэтому применение экстрактов из сухофруктов и продукта переработки выжимок экстракции сухофруктов может служить дополнительным источником функциональных пищевых продуктов. Использование выжимок после экстрагирования в производстве консервов является новым направлением, что позволит уменьшить отходы при производстве соковой и др. продукции с использованием экстрактов из сухофруктов и расширить ассортимент продукции отечественного производства.

Ассортимент повидла на потребительском рынке Республики Беларусь представлен в основном яблочным повидлом и ОАО «Быховский консервно-овощесушильный завод» также вырабатывает повидло яблочно-клубничное, новинка сезона повидло грушевое, несмотря на то, что многие предприятия по переработке фруктов и овощей нашей страны, осуществляют выпуск различной вареньеварочной продукции.

Таким образом, анализируя выше изложенное, можно сделать вывод, что разработка повидла с использованием выжимок экстракции сухофруктов, является актуальной задачей с выраженным научно-прикладным аспектом, что позволит значительно увеличить выпуск конкурентоспособной продукции с использованием функционального растительного сырья и тем самым расширить ассортимент вареньеварочной продукции отечественного производства.