

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВОДНОГО ЭКСТРАКТА ИЗ ВЫЖИМОК ЯГОД ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ ДЕСЕРТНОГО КРЕМА

**Василенко З.В., Могилевчик Н.А., Омарова Э.М., Баранова А.В.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Десертный крем представляет собой продукт, основным компонентом которого является растительное масло, поэтому обогащение его биологически активными веществами, такими как биофлавоноиды, является актуальным.

Использование экстрактов из выжимок ягод в десертных кремах позволит создать продукт питания, не только обогащенный биологически активными веществами, но и обладающий ярко выраженными индивидуальными органолептическими и физико-химическими показателями. В настоящее время одним из способов получения флавоноидов является экстракция.

На кафедре были проведены исследования по получению экстракта из выжимок ягод и определение оптимальных параметров экстрагирования биофлавоноидов, разработке рекомендаций относительно его использования при разработке новых технологий функциональных продуктов.

Для разработки технологии и рецептуры крема определялись оптимальная концентрация экстракта, стойкость получаемого крема, органолептические показатели.

Для определения оптимальной концентрации вводимого экстракта был изготовлен ряд образцов с разным количеством вводимого экстракта, охарактеризованы показатели качества. На основании полученных данных определена оптимальная концентрация экстракта.

Было установлено, что при введении в рецептуру экстракта в количестве от 10 до 100% от содержания в рецептуре, происходило нарастание содержания сухих веществ в образцах кремов.

Одновременно исследовали возможность снижения количества вводимого в рецептуру десертного крема какао порошка и лимонной кислоты. Было обнаружено, что снижение содержания какао порошка увеличивало влажность опытных образцов крема и оказывало существенное влияние на стойкость образцов крема. На основании полученных данных установлено оптимальное содержание какао порошка 25% от содержания в рецептуре.

Введение в опытные образцы крема экстракта из выжимок ягод черноплодной рябины вызывало повышение их кислотности. Установлено, что наилучшими показателями качества характеризовались образцы крема с пониженным содержанием лимонной кислоты.

На основании проведенных исследований, было установлено, что наилучшим по показателям качества являлся образец с содержанием экстракта из выжимок черноплодной рябины в количестве 100%, лимонной кислоты 50%, какао порошка 25%.

На основании полученных данных были предложены технология и рецептура десертного крема с использованием водного экстракта из выжимок, который выступает не только как источник биологически активных веществ, но и как натуральный краситель.