

## **ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ НАСТОЕВ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ НА СРОКИ ХРАНЕНИЯ НОВЫХ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

**Соболева Е.О.**

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

Одной из важнейших проблем кондитерской отрасли является обеспечение длительных сроков хранения отделочных полуфабрикатов без изменения их органолептических, физико-химических и микробиологических показателей.

Срок хранения полуфабрикатов напрямую зависит от их биохимического состава, а так же влажности, количества применяемых консервантов, степени первоначальной обсемененности, условий хранения и некоторых других факторов.

Плесневение – самый распространённый вид порчи для отделочных полуфабрикатов кремообразной структуры. Существует несколько способов препятствия росту микроорганизмов. Общепринятым является применение консервантов. Однако не всегда даже при максимально допустимом содержании консервантов в готовом изделии изготовителям удается обеспечить сохранность продукта в рамках декларируемых сроков хранения.

В наш век «пищевых добавок» потребитель заинтересован в том, чтобы в состав любых пищевых продуктов, а особенно мучных кондитерских изделий, входило как можно больше натуральных компонентов потому, что их основными потребителями являются дети и подростки.

На основании литературных источников установлено, что альтернативой традиционным консервантам и перспективными компонентами для использования в рецептурах современных отделочных полуфабрикатов являются растительные экстракты, которые за счет наличия фенольных соединений проявляют себя как антиоксиданты. Растительные экстракты, при регулярном их употреблении, способствуют регулированию пищеварения и уровня холестерина, стимулированию иммунной системы и умственной деятельности, а так же релаксации. Это экстракты и отвары цветков липы, корней солодки голой, подорожника, мелиссы, ежевики, зеленого чая, шиповника, листьев малины, вербены, листьев мяты перечной, душицы и аниса.

Проводились исследования по влиянию настоев мяты перечной и душицы, а так же отвара корней солодки голой на сроки хранения новых видов отделочных полуфабрикатов типа растительных сливок, содержащих овощные соки и пюре. Подготовленные образцы хранили при температуре 4 °С в холодильнике и при комнатной температуре. В результате эксперимента были получены следующие результаты: в образцах, содержащих только овощной сок или овощное пюре при хранении при температуре 4 °С на шестые сутки появилась плесень, при хранении при комнатной температуре – на третьи сутки. Образцы, содержащие помимо овощной добавки настой мяты, душицы и отвар корней солодки голой при хранении при температуре 4 °С сохранили все органолептические показатели (вкус, цвет, запах, консистенцию) присущие свежим образцам на протяжении 6 суток.

Таким образом, можно сделать вывод, что внесение настоев и отваров из растительного сырья может не только обогатить отделочные полуфабрикаты микроэлементами, но и существенно увеличить сроки годности готовой продукции.