

ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ БЕЗОТХОДНОЙ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МОРСОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ МЕСТНОГО ПЛОДОВО-ЯГОДНОГО СЫРЬЯ

Азаренко Ю.П., Мельченко Е.В.

**Научный руководитель – Тимофеева В.Н., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Ранний возраст ребенка характеризуется высокими темпами роста и развития органов и тканей. Детскому организму требуется постоянное поступление с пищей достаточного количества питательных веществ в соответствии с возрастными нормами в связи со значительными энергозатратами, высокой скорости обмена веществ и преобладанием анаболических процессов в организме. Правильное, сбалансированное, полноценное и адекватное питание с первых дней жизни обеспечивает оптимальное и гармоничное развитие ребенка, снижает риск заболеваний.

Как известно, при извлечении соков из плодового сырья остается 25-40% выжимок, которые являются неиспользуемыми отходами. Проблема утилизации вторичных продуктов переработки плодово-ягодного сырья сейчас стоит достаточно остро. Накопление неиспользованных отходов значительно затрудняет правильное ведение производства, поскольку многие из них подвергаются порче и создают угрозу микробиологического заражения всего предприятия. В настоящее время выжимки и вытерки ягод на предприятиях, вырабатывающих соки, не используются, в лучшем случае они идут как добавки в кормовые смеси для животных. Однако, исходя из проведенных исследований, выжимки и вытерки имеют ценный химический состав, как и исходное сырье. Ведь они являются источником таких биологически ценных веществ, как йод и биофлавоноиды.

Флавоноиды растений способствуют усвоению йода. Содержание в продуктах одновременно флавоноидов и йода делает эти продукты особо ценными в пищевом отношении. И если учесть, что многие пищевые продукты подвергаются тепловой и механической обработке и, следовательно, имеют низкое содержание многих питательных веществ, то выжимки и вытерки ягод могут частично восполнить этот недостаток рационального питания.

Использование при производстве пищевых продуктов выжимок и вытерок из дикорастущих ягод дает возможность реализовать безотходные или малоотходные технологии переработки сырья и производить новые виды пищевых продуктов, обогащенные разнообразными биологически активными добавками натурального происхождения.

Объектом исследования являлись выжимки и вытерки клюквы, брусники, черники, малины, черной и красной смородины, остающиеся после извлечения сока и пюре. Исследование установило, что они богаты сахарами (4,3...8,65 г/100 г), кислотами (0,4...4,7 %), пектиновыми веществами (0,19...1,88 г/100 г), фенольными соединениями (20...950 мг/100 г), витамином С (3,29...78,28 г/100 г).

Таким образом, использование выжимок и вытерок позволяет не только снять проблему утилизации отходов и комплексной переработки сырья, но и дополнительно обогатить микронутриентами готовый продукт.