

ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СМОРОДИНОВОГО СОКА ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ МАРИНАДОВ

Ефименко А.С.

Научный руководитель – Развязная И.Б., ст. преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Овощи, используемые в консервировании, служат ценным источником витаминов и биологически активных веществ, оказывают разностороннее положительное действие на организм человека, и достойны детального изучения в вопросах разработки технологии изготовления консервированной продукции.

В связи с этим проведение исследований по разработке элементов технологии изготовления разновидности овощных маринадов – овощи в заливке – с улучшенными органолептическими характеристиками и повышенной пищевой ценностью является весьма актуальным и позволяет расширить ассортимент маринадной продукции.

Лимонная или уксусная кислота широко используются как вкусовые добавки, регуляторы кислотности и частично консерванты в пищевой промышленности. Однако, во многих публикациях говорится о вредном воздействии белого и винного уксуса на организм. Также известно, что синтезированная искусственным путем лимонная кислота – вызывает раковые опухоли. Белый уксус быстро разрушает красные кровяные шарики, вызывает анемию, цирроз печени, язвенные болезни, расстройство пищеварения.

Целью проводимых исследований является разработка нового ассортимента овощей в заливке без применения в рецептуре заливки дополнительно вносимых пищевых кислот. Для разработки рецептур взяты морковь и лук, а в основе заливки использовали сок черной или красной смородины, обладающие достаточно высокой кислотностью.

В результате реализации программы намеченных исследований из свежего сырья изготовлена маринованная продукция без добавления пищевых кислот и проведена ее оценка в сравнении с продукцией, изготовленной по стандартной технологии. Определены наиболее оптимальные варианты сочетания различных видов сырья при изготовлении маринадов и маринадов-ассорти, позволяющие не только улучшить органолептические характеристики готового продукта, но и повысить пищевую ценность готового продукта в результате добавления сырья, богатого биологически активными веществами, и уменьшения количества синтетических веществ, применяемых при изготовлении консервов. Разработанная продукция по органолептическим и физико-химическим показателям полностью соответствует требованиям СТБ 1027-96 «Овощи в заливке».

Проведенные маркетинговые исследования подтверждают, что разработанный ассортимент будет пользоваться широким спросом в домашней кулинарии, а также будет иметь сбыт в системе предприятий общественного питания.