

Нами исследовано содержание полифенольных веществ в ягодах бузины, произрастающей на территории Республики Беларусь и установлено, что она содержит значительное количество антоцианов – 1200 мг/100г. Исследовали также сок прямого отжима, полученный прессованием и пюре из ягод бузины, которые являются основой для получения нектаров и напитков. Установлено, что суммарное содержание антиоксидантов в соке прямого отжима в 1,2 раза меньше, чем в пюре и составляет 620 мг/100г.

Пюре из ягод бузины использовали для получения нектаров, сок прямого отжима – для напитков, а экстракт, полученный после экстрагирования выжимок – для напитков, морсов и нектаров.

Получено уравнение регрессии, адекватно описывающее процесс выхода растворимых сухих веществ при экстрагировании выжимок.

Разработанные рецептуры нектаров и напитков соответствовали требованиям нормативных документов по органолептическим и физико-химическим показателям.

УДК 664.8

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ НАТУРАЛЬНЫХ КОНСЕРВОВ ИЗ ПШЕНИЦЫ

Казак М.Л., Чепик О.В.

Научный руководитель – Зенькова М.Л., к.т.н.

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

Зернобобовые культуры и продукты на их основе практически являются основой питания современного человека. Они служат основным источником растительного белка, углеводов, витаминов группы В, а также минеральных солей. Целебные же свойства пророщенных зернобобовых культур известны сотни лет. Когда семена прорастают, в них происходят изменения: крахмал превращается в солодовый сахар, белки в аминокислоты, а жиры в жирные кислоты. То же самое происходит при переваривании пищи в организме человека.

Целью работы является разработка технологии натуральных консервов из пшеницы, позволяющей расширить ассортимент консервированной продукции с привлечением нетрадиционного сырья для консервной отрасли.

Готовый продукт представляет собой полуфабрикат, предназначенный для изготовления салатов, первых и вторых обеденных блюд, в виде холодного или подогретого гарнира к блюдам, а также для непосредственного употребления в пищу с маслом или без него.

В работе проведены исследования по физико-химическим и физиологическим показателям качества пророщенной пшеницы и оценка с точки зрения сырья для производства консервов. При разработке технологии производства установлены оптимальные режимы бланширования (продолжительность и температура) пророщенных зерен пшеницы в зависимости от влажности зерна после прорастания. Исследованы физико-химические и органолептические показатели пророщенной пшеницы. Проведены исследования по изучению изменения массы зерна при прорастании и при бланшировании. В результате исследований установлено, что масса зерна при прорастании в среднем увеличивается в 1,5 раза, а после бланширования в среднем увеличивается в 2 раза по отношению к первоначальной массе зерна. Данные исследования позволили определить массовые доли компонентов рецептуры: пророщенные зерна пшеницы и заливка. Заливка представляет собой водный раствор, содержащий 3,5 % соли и 4,5 % сахара. После выстойки консервы из пшеницы были исследованы по органолептическим и физико-химическим показателям.

Технология производства консервов из пшеницы требует наличие специального оборудования для проращивания зерен, поэтому технологию следует адаптировать для предприятий, перерабатывающих плоды и овощи и технологические параметры проверить в производственных условиях.