

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И РЕЦЕПТУР НЕКТАРОВ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Е.В. Пантелеева, М.Л. Зенькова, В.Н. Тимофеева

Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Беларусь

Черная смородина относится к наиболее ценным ягодным кустарникам и представляет большой интерес как сырье для производства нектаров из-за высокого содержания в плодах аскорбиновой кислоты, Р-активных веществ, органических кислот, пектина, а также хорошей сохранности биологически активных веществ в полуфабрикатах из черной смородины. Относительная стабильность биологически активных веществ объясняется наличием пектина, который предотвращает окисление аскорбиновой кислоты, а также небольшим содержанием окислительных ферментов в сырье [1].

Целью работы является разработка технологии и рецептур нектаров с добавлением черной смородины.

При исследовании химического состава плодов черной смородины установлено, что плоды содержат витамина С до 200,0 мг/100г, растворимых сухих веществ до 14,0%, органических кислот до 2,0 %, минеральных элементов до 0,6%. Изучена динамика витамина С при хранении плодов черной смородины и установлено, что при хранении черной смородины в замороженном виде при температуре минус 18 °С в течение 4 месяцев содержание витамина С снижается на 25%.

Изучается влияние способов предварительной обработки плодов черной смородины на выход и качество сока прямого отжима и пюре.

Разработана технология и рецептуры нектаров на основе черники, черноплодной рябины, моркови с добавлением пюре или сока из черной смородины в количествах от 10% до 20%. Исследованы физико-химические показатели нектаров и установлено, что готовые продукты содержат до 30% мякоти, растворимых сухих веществ до 15%, значение рН не превышает 4,2.

1. Макаров, В.Н. Биологически активные вещества в ягодных культурах и продуктах их переработки [текст]/ В.Н.Макаров, Л.Н. Влазнева, Е.В.Жбанова, А.В.Денисова// Хранение и переработка сельхозсырья. – №12. – 2008 – С.75-77.