

Таблица 1 – Реологические характеристики фаршевых систем в зависимости от концентрации вводимой добавки

Количество гидратированной добавки из зерна люпина в образце, %	Степень эластичности, %	Степень упругости, %	Степень пластичности, %
12	72,8	27,2	57,9
16	74,2	25,8	56,6
20	75,6	24,4	55,7
24	76,7	23,3	54,9
28	76,6	23,4	54,4
36	77,2	22,8	54,2
44	73,1	26,9	57,5
52	72,0	28,0	58,6

Исходя из данных, представленных в таблице 1, видно, что для образцов с содержанием добавки из зерна люпина 12% – 36% степень эластичности увеличивается с 72,8% до 77,2%, далее для образцов с содержанием добавки 36% – 52% происходит уменьшение степени эластичности с 77,2% до 72,1%. Степень упругости для образцов с содержанием добавки 12% – 36% уменьшается с 27,2% до 22,8%, далее для образцов с содержанием добавки 36% – 52% степень упругости увеличивается с 22,8% до 28%. Степень пластичности изменяется аналогично: сначала уменьшается с 57,9% до 54,2%, а затем увеличивается с 54,2% до 58,6%.

Таким образом, установлено, что введение белоксодержащей добавки из зерна люпина значительно реологические характеристики фаршевых систем не изменяет.

УДК 641.856

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫЖИМОК ЯГОД В ПРОИЗВОДСТВЕ СЛАДКОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

*З.В. Василенко, Н.А. Могилёвчик, С.А. Баранова*

УО «Могилёвский государственный университет продовольствия»  
Могилёв, Беларусь

Среди факторов питания, имеющих особо важное значение для поддержания здоровья, работоспособности и активного долголетия населения Республики Беларусь, важнейшая роль принадлежит полноценному и регулярному снабжению организма человека всеми необходимыми микронутриентами: макро-, микроэлементами и витаминами.

С целью обогащения продуктов питания необходимыми нутриентами была разработана добавка из выжимок черноплодной рябины. Она содержит ценные компоненты: углеводы, белки, минеральные вещества, пектиновые соединения, биофлавоноиды, йод.

Анализируя результаты исследования технологических свойств добавки, можно сделать вывод, что добавка из выжимок черноплодной рябины может быть использована для производства кулинарной продукции со вспененной структурой. Добавку вводили в основную рецептуру самбука в количестве от 1 до 5% к массе самбука. Оптимальное количество вводимой добавки из выжимок составляет 3%. У самбука с добавкой появляется приятный сиреневый оттенок. Появление соответствующей окраски обусловлено высоким содержанием в добавке биофлавоноидов. Вкус становится более сладким по сравнению с контрольным образцом. Консистенция изделия становится более упругой.

Были разработаны рецептура и технология приготовления самбука яблочного с добавкой из выжимок черноплодной рябины.

Таким образом, использование добавки из выжимок черноплодной рябины позволяет получить новое изделие с хорошими органолептическими и структурно-механическими характеристиками, а также обогатить их биологически-активными веществами природного происхождения.

УДК 664.126.4

### СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ПЮРЕ ИЗ САХАРНОЙ СВЁКЛЫ

*З.В. Василенко, Е.Е. Василькова, З.В. Омарова*

УО «Могилёвский государственный университет продовольствия»  
Могилёв, Республика Беларусь

Сахарная свёкла является источником целого ряда ценных пищевых веществ: полисахариды, азотистые, биологически-активные вещества, макро- и микроэлементы. В связи с этим неоднократно предпринимались попытки использовать её в производстве продуктов питания. Однако фермент оксидаза, который содержится в ткани сахарной свёклы, окисляет пирокатехин и тирозин с образованием