

Таблица 1 - Студнеобразующая способность пектинового гидролизата

№ студня	Объем гидролизата, взятого для анализа, см ³	Масса пектина в гидролизате, г	Студнеобразующая способность пектиновых гидролизатов, °ТБ
1	87	0,73645	145
2	70	0,59255	161
3	60	0,50790	168
4	50	0,42325	168
5	40	0,33860	114
6	30	0,25395	

Из данных, представленных в таблице 1, видно, что в серии студней, сваренных на основ пектинового гидролизата, полученного в условиях кислотного-термического гидролиза, выявляется максимум, соответствующий содержанию гидролизата – 50 и 60 см³ (студни № 3 и 4).

Следовательно, в серии образуется студень с оптимальным соотношением пектина и кислоты имеющий максимальную студнеобразующую способность.

Таким образом, для экспресс-определения качества выжимок яблочных сушеных целесообразно использовать методику определения студнеобразующей способности пектинового гидролизата.

УДК 661.8.002.35

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

И.В. Никулина, Е.В. Головатская

УО «Могилевский государственный университет продовольствия»

Могилев, Республика Беларусь

Использование нетрадиционного сырья при производстве пищевых продуктов является важным направлением научных поисков и практической деятельности всех отраслей пищевой промышленности и массового питания.

Введение его в блюда, кулинарные и кондитерские изделия позволяет существенно обогатить их пищевую и биологическую ценность, разнообразить ассортимент.

Крапива является поставщиком витаминов, минеральных веществ гликозидов, ферментов и многих физиологически ценных соединений, восполняющих затраченную энергию, являющимися катализаторами, регуляторами запасов крови, гормонов, стимуляторами мозговой, сердечной, пищеварительной и выделительной деятельности организма.

Облепиха по количественному и качественному содержанию биологически активных веществ и их воздействию на организм человека признана одним из ценнейших природных источников и представляет собой уникальный хорошо сбалансированный белково-липидный и витаминно-минеральный состав.

Мука люпина может использоваться как источник полноценного белка.

Использование этих добавок позволяет создать ассортимент продуктов высокой пищевой и биологической ценности, в т.ч. антиоксидантного и иммуномодулирующего потенциала. Нами было разработано оригинальное блюдо - суфле из моркови и крапивы с облепиховым соусом.

В качестве контрольного использовались блюда «Суфле из моркови» и соус «Клюквенный» - рецептуры № 384 и № 906 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности; Сухий С.А. и др. – Минск: Белорусская ассоциация кулинаров, 1997, 56 с.

В результате проведенных исследований было установлено, что блюдо получается хорошего качества при введении 15% пюре крапивы (вместо пюре моркови).

При изготовлении соуса из облепихи оптимальным оказалось введение 10% муки люпина (вместо такого же количества крахмала). Соус имеет привлекательный внешний вид, приятный вкус и нежную консистенцию.