

### Секция 3

## Технология продукции общественного питания

УДК 664.292

### ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПОЛНОГО ГИДРОЛИЗА ПРОТОПЕКТИНА СУШЕНЫХ ВЫЖИМОК ЯБЛОК

*З.В. Василенко, Т.И. Пискун, В.А. Седакова, Л.В. Азарова*

УО «Могилевский государственный университет продовольствия»  
Могилев, Беларусь

Исследования гидролиза протопектина сушеных выжимок яблок с использованием в качестве гидролизующего агента лимонной кислоты показали, что степень гидролиза протопектина не превышает 70 %. Поэтому была исследована возможность полного гидролиза протопектина. Для чего был проведен гидролиз выжимок яблочных сушеных по традиционной технологии, с использованием в качестве гидролизующего агента лимонной кислоты, после чего прогидролизированный жом подвергли дальнейшему гидролизу сернистой кислотой при тех же технологических режимах. Отдельно выделены и проанализированы образцы пектина, полученные после гидролиза лимонной кислотой и сернистой кислотой. Полученные данные приведены в табл. 1.

Таблица 1 - Сравнительная характеристика образцов пектина, полученных по традиционной технологии с последовательным гидролизом: 1 – лимонной кислотой, 2 – сернистой кислотой

Наименование показателя	Пектин, полученный после гидролиза	
	лимонной кислотой	сернистой кислотой
Выход пектина, % (от массы сырья)	11,88	5,96
Выход пектина, % (от исходного содержания в сырье)	63,19	31,70
Содержание балластных веществ, %	2,81	2,17
Содержание сухих веществ, %	92,01	91,81
Содержание галактуроновой кислоты, %	55,60	72,23

Как видно из данных табл.1, суммарный выход пектина составляет 94,89 % от исходного содержания пектина в сырье. При этом после гидролиза лимонной кислотой получен пектин с содержанием галактуроновой кислоты 55,60 %, а после гидролиза сернистой кислотой 72,23 %. По содержанию сухих веществ полученные образцы практически не отличаются. Содержание балластных веществ в пектине при гидролизе лимонной кислотой составило 2,81 %, сернистой кислотой – 2,17 %.

Полученные данные свидетельствуют о том, что практически полный гидролиз протопектина клеточных стенок выжимок яблок можно провести только при использовании в качестве гидролизующего агента неорганической кислоты (сернистой).

УДК 577.156:637.2

### ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ МОДИФИКАЦИИ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ЛЕГКОГО

*З.В. Василенко, Н.В. Стефаненко, И.И. Андреева*

УО «Могилевский государственный университет продовольствия»  
Могилев, Беларусь

Легкое сельскохозяйственных животных традиционно используется для выработки низкосортной пищевой продукции (ливерных колбас), являясь при этом одним из рецептурных ингредиентов, причем не самым значительным по массе. В то же время норма выхода легкого при переработке скота составляет (в % к массе мяса на костях): говяжьих туши – 1,7-2,1; свиные туши – 0,42; бараньи – 1,9 % и поэтому этот вид субпродуктов можно рассматривать как важный вид вторичного