

Полученные данные свидетельствуют о рациональности использования КМБЖ в технологии мясных кулинарных рубленых изделий. Использование КМБЖ позволяет не только обогатить изделия легкоусваиваемыми биоорганическими соединениями кальция, но и увеличить выход готового изделия, что положительно влияет на рентабельность и экономический эффект предлагаемой технологии.

УДК 664.292:543.062

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ПЕКТИНА В ВЫЖИМКАХ ЯБЛОЧНЫХ СУШЕНЫХ КАЛЬЦИЙ – ПЕКТАТНЫМ И КАРБАЗОЛЬНЫМ МЕТОДАМИ

В.А. Седакова

Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Беларусь

На сегодняшний день одной из проблем при производстве пектина остается определение содержания пектина в сырье и пектинсодержащих продуктах. Поэтому нами были проведены исследования по определению содержания пектина в сушеных выжимках яблок белорусских сортов кальций – пектатным и карбазольным методами.

Сущность кальций – пектатного метода определения пектина заключается в следующем: протопектин переводят в раствор, омыляют щелочью и осаждают в виде кальциевой соли, которую далее определяют гравиметрическим методом. Карбазольный метод определения пектина основан на использовании колориметрической реакции между продуктом кислотной деградации полигалактуроновой кислоты и карбазолом. При использовании этого метода определения пектина необходимо хорошо очищать исследуемые образцы от непектиновых примесей (особенно нейтральных сахаров и пентоз), а также проводить полный гидролиз пектина до мономерных звеньев.

Данные по содержанию протопектина и растворимого пектина в выжимках яблочных сушеных, урожая 2003 г, определенные с помощью карбазольного и кальций – пектатного методов, представлены в таблице.

Таблица - Содержание нерастворимой и растворимой фракций пектина, определенных различными методами.

Наименование фракции пектина	Метод определения пектина	
	«Кальций - пектатный»	«Карбазольный»
Растворимый пектин, %	2,50	5,18
Протопектин, %	16,92	16,10
ВСЕГО:	19,42 %	21,28 %

Как видно из данных, представленных в таблице, количество пектина в выжимках яблочных сушеных, значительно различается при выполнении измерений различными методами. При этом различаются как общее содержание пектина в выжимках, так и фракционное содержание.

Помимо этого, приведенные методы определения пектина в выжимках яблочных являются достаточно трудоемкими и длительными, что связано, во-первых, с фракционной экстракцией пектиновых веществ, во-вторых, с гидролизом пектиновых молекул до мономерных звеньев (при карбазольном определении) либо омылением до пектовой кислоты (при кальций–пектатном определении). При этом, поскольку учитывается содержание не самого пектина, а его производных, эти методики определения не являются прямыми.

УДК 664.3.084.3

РАЗРАБОТКА НОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРЕБИОТИКОВ

Г.А. Шевченко, С.Э. Стиборовский, С.К. Ильдирова

Донецкий государственный университет экономики и торговли
им. М. Туган-Барановского,
г. Донецк, Украина

В настоящее время наблюдается постоянное ухудшение экологических факторов окружающей среды. При этом медиками отмечается ухудшение показателей здоровья у населения. Отрицательные экологические факторы и существующие рационы питания населения приводят к разбалансированности работы желудочно-кишечного тракта (ЖКТ) и резкому ухудшению показателей