

## **СБРОЖЕННЫЙ ТЫКВЕННЫЙ СОК – НОВЫЙ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ**

**И.Б. Развязная, О.В. Говорковская, В.Н. Тимофеева**

**Могилевский государственный университет продовольствия,  
г. Могилев, Беларусь**

Производство продуктов функционального назначения является актуальной задачей современной пищевой промышленности. Население республики все чаще страдает нарушением нормальной микрофлоры желудочно-кишечного тракта, что сопровождается различными патологическими состояниями организма человека.

Одним из актуальных направлений развития консервной отрасли является организация на действующих предприятиях производства сброженных овощных соков с использованием молочнокислых бактерий. Для предупреждения развития многих заболеваний достаточно большую роль играет потребление овощей и получаемых на их основе соков. Химический состав овощных соков предполагает использование высокотемпературной тепловой обработки, что отрицательно сказывается на сохранении в консервированных соках многих биологически активных веществ.

Использование молочнокислого брожения позволяет накапливать молочную кислоту, что способствует снижению рН соков и, значит, применению более «мягких» режимов тепловой обработки.

Сброженные соки являются консервами профилактического назначения, обладающие радиопротекторными и ингибирующими свойствами. Создание плодоовощных консервов этого вида – современная задача в связи с неблагоприятной радиационной обстановкой в ряде регионов.

Главное достоинство тыквы – питательная и биологическая ценность, низкая калорийность, нежные диетические волокна, что позволяет отнести продукты из нее к разряду диетических, обладающих широким спектром лечебно-профилактических свойств. Соки из тыквы являются источником ценных питательных веществ.

Целью исследований являлась разработка технологии получения сброженного тыквенного сока с использованием молочнокислых заквасок отечественного и зарубежного производства. Исследование химического состава и изменение основных физико-химических показателей в процессе лактоферментации проводили по унифицированным методам контроля пищевых продуктов.

В результате проведенных исследований отработаны основные технологические параметры проведения процесса ферментации, предложены технологические схемы получения лактоферментированного тыквенного сока, производство которого можно организовать с использованием серийно выпускаемого оборудования на действующих предприятиях республики.

УДК 665.664.1

## **ИССЛЕДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ГИДРОЛИЗА ХЛОПКОВОГО САЛОМАСА**

**А. Турдиев, К.Х. Мажидов, К.Б. Бабаджанов**

**Бухарский технологический институт пищевой и легкой промышленности,  
г. Бухара, Узбекистан**

В процессе гидрогенизации хлопкового масла на стационарных сплавных катализаторах достигается получение саломасов технического назначения, используемых для производства глицерина и дистиллированных жирных кислот.

В работе исследована технология гидролиза технического саломаса, полученного гидрированием хлопкового масла на стационарном катализаторе. Гидролиз саломаса осуществлен в лабораторных условиях в присутствии серной кислоты (3...5 %) при 105...110 °С. Затем реакционную массу кипятили в течение нескольких часов до разделения массы на отдельные фракции. Массу разделили на глицерин и жирные кислоты. Выделенный глицерин подвергали очистке и концентрированию путем удаления влаги на вакуум сушильной установке.

Таким образом, полученный глицерин подвергали фильтрации, затем была оценена качественные и физико-химические характеристики продукции. Гидролизу подвергнуты различные образцы технического саломаса, отличающиеся по йодному числу, твердости и температурой плавления.