

Таблица 1 Показатели качества исследуемых образцов

Наименование показателя	Свежее выработанный	В конце хранения режим I	В конце хранения режим II
Вкус и запах, баллы	10,0	9,0	9,0
Консистенция, баллы	5,0 (однородная)	5,0	4,0
Цвет, баллы	5,0 (оранжевый)	5,0	5,0
Кислотность, °К	2,0±0,5	2,6±0,5	2,3±0,5
Кислотное число, мг КОН	1,4±0,5	2,4±0,5	2,7±0,5
Перекисное число, моль I/2O/кг	0,9±0,01	5,1±0,01	5,8±0,01
Содержание каротиноидов, мг/100г	31±0,3	15±0,5	19±0,5
КМАФАНМ, КОЕ/г	7*10 ²	80	20
БГКП	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют
Дрожжи и плесени	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют

На основании полученных данных можем сделать вывод, что в конце хранения полученных образцов спреда при выбранных температурных режимах качество продукта соответствовало требованиям ГОСТ.

УДК 664.8

СОРТОВЫЕ ОСОБЕННОСТИ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И СПОСОБОВ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ ОБЛЕПИХИ

М.Л. Зенькова, Т.С. Новикова, В.Н. Тимофеева

Могилёвский государственный университет продовольствия,
г. Могилёв, Беларусь

Благодаря декоративности, неприхотливости, высокой продуктивности, содержанию значительных количеств биологически активных веществ облепиха приобрела популярность в медицине, косметологии, в производстве продуктов питания. Ассортимент консервов из облепихи или с добавлением облепихи весьма небольшой, хотя в Беларуси заложены облепиховые сады и растения успешно плодоносят. Ограниченность переработки ягод облепихи предприятиями связана в первую очередь с проблемой сбора из-за околочности растения, с повреждением ягод при сборе и потерей сока, с мелкоплодностью и с особыми условиями хранения свежего сырья. По рекомендациям сотрудника Белорусского НИИ плодоводства (посёлок Самохваловичи Минской области) Шалкевич М.С. кандидата сельскохозяйственных наук были отобраны три сорта облепихи, которые рекомендованы для выращивания на территории РБ. Это сорт Ботаническая, сорт Подарок саду и сорт Трофимовская.

Целью работы является технологическая оценка сортов облепихи и изучение влияния продолжительности, условий и способов хранения на химический состав сырья и полуфабрикатов. Объектами исследования являлись плоды облепихи, районированные в Республике Беларусь. При исследованиях применяли общепринятые методы анализа.

Средняя масса плодов облепихи варьируется от 0,78 до 0,82 г. Средний размер плодов (длина, диаметр) отличается в зависимости от сорта и составляет длина от 10 до 16мм, диаметр от 8 до 12мм. Выход пюре составляет до 75%. В данных сортах кроме основных показателей (содержание растворимых сухих веществ, массовая доля титруемых кислот, массовая доля сахаров, содержание витамина С, β-каротина) исследовано содержание азотистых веществ по Кьельдалю, массовая доля токсичных элементов, которые не превышают допустимые уровни по СанПиН 11-63 РБ 98.

В связи с загрязнением территории РБ радионуклидами измерена удельная активность цезия Cs-137 в образцах, содержание которого менее 3,6 Бк/кг при норме 180 Бк/кг. Изучено влияние способов предварительной обработки ягод на выход пюре. Можно сделать предварительный вывод, что способы предварительной обработки не оказывают существенного влияния на выход пюре, но влияют на качество пюре. Изучалось влияние продолжительности и условий хранения свежей облепихи на качество пюре. Параллельно проводились исследования по изучению условий хранения пюре-полуфабрикатов.

Продолжаются исследования по изучению химического состава облепихи и влияний параметров технологического процесса на качество пюре и готовых консервов.