

зеаксантин, витамин Е в форме токоферолов и токотриенолов, кофермент Q10 (убихинон), фитостерин, витамин К, жирные кислоты (полиненасыщенные жирные кислоты, мононенасыщенные жирные кислоты, насыщенные жирные кислоты). В научной исследовательской работе это масло использовали в качестве натурального красителя, антиокислителя и физиологически функциональной добавки.

Проведенные исследования показали, что использование растворимого пищевого волокна (инулин) и нерафинированного пальмового масла в низкожирных эмульсионных продуктах (майонезах) является перспективным как с технологической точки зрения, так и с функциональной. Такие майонезы легко усваиваются организмом и рекомендуются для повседневного использования всеми группами населения, в том числе для профилактического, лечебного и диетического питания, при изготовлении различных овощных, мясных и бутербродных блюд, салатов, в домашней кулинарии и системе общественного питания. Упрощается технология производства и сокращается себестоимость масложировой продукции.

УДК 664.8

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА ДЕТСКИХ КОНСЕРВОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЫКВЫ

В.Н. Тимофеева, Л.В. Кузнецова, Л.П. Доброскок, Е.А. Воронина

УО «Могилёвский государственный университет продовольствия»

Могилёв, Беларусь

Целью нашей работы является разработка новых консервов для детского питания на основе тыквы с добавками направленного действия, обладающими функциональными свойствами.

Для изготовления консервов нами подобраны такие виды сырья, которые имеют высокое содержание биологически активных веществ, выполняющих в организме регулирующие и защитные функции.

При разработке детских консервов учитывали изменения и дополнения в СанПин 11-63 РБ 98 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», требования СТБ 1461 – 2004 «Консервы овощные и плодовоовощные для детского питания».

В рецептурах новых консервов сочетали продукты, взаимно дополняющие друг друга по химическому составу.

Для купажирования с тыквенным пюре было выбрано плодово-ягодное сырье, богатое незаменимыми факторами питания: плоды рябины обыкновенной, ягоды облепихи, крыжовника, красной смородины, клюквы, брусники.

Кроме выше перечисленного сырья, для достижения гармоничных органолептических показателей при купажировании добавляли сахар, яблочное пюре, молоко, аскорбиновую кислоту.

Купажные смеси составляли, исходя из анализа химического состава исходных компонентов и органолептических показателей готового продукта. Использовали различные сочетания тыквенного пюре и пюре или сока из плодово-ягодного сырья. Количество тыквенного пюре в купажах варьировали от 50 до 70%, плодово-ягодных компонентов - от 8 % (пюре из облепихи, рябины, красной смородины, клюквы, сок брусники) до 40% (пюре из крыжовника). В различных вариантах добавляли яблочное пюре, молоко, сахар, аскорбиновую кислоту.

После органолептической оценки отобраны лучшие рецептурные композиции, по которым в лабораторных условиях были изготовлены стерилизованные консервы. Консервы еще раз оценивали органолептически, отмечая сохранение или изменение внешнего вида, цвета, вкуса и аромата. Окончательный выбор рецептур производили после определения основных физико-химических показателей консервов.

В результате выполненных исследований были разработаны: рецептуры консервов: «Пюре из тыквы и облепихи с молоком», «Пюре из тыквы, яблок и крыжовника с молоком», «Пюре из тыквы, яблок и рябины с молоком», «Пюре из тыквы и красной смородины с молоком», «Пюре из тыквы и клюквы с молоком», «Пюре из тыквы, и брусники с молоком».

УДК 664.8

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПЛОДОВ И ВЫЖИМОК СОРТОВОЙ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ

Н.В. Саманкова, В.Н. Тимофеева, А.А. Сакович, Н.В. Казюка

УО «Могилёвский государственный университет продовольствия»

Могилёв, Беларусь

В настоящее время все больше внимания уделяется разработке путей получения биологически активных веществ из растительного сырья доступного, дешевого, богатого этими веществами. Всем этим требованиям соответствует арония черноплодная (*Aronia melanocarpa*). Цветет рябина черноплодная в мае – июне. Позднее цветение исключает возможность повреждения цветков весенними заморозками,