

изучался химический состав семян белого люпина трех сортов «Метель», «Перицвет», «Миртан» данные исследований сведены в таблицу 1.

Таблица 1 - Химический состав семян люпина

Наименование показателей	Сорта люпина		
	«Метель»	«Миртан»	«Перицвет»
Содержание, %			
Влага	9,1	10,3	8,90
Белка	31,6	33,9	34,6
Жира	6,07	6,33	6,15
Углеводы, в т.ч.			
Сахара	1,90	2,16	2,20
Крахмал	3,12	3,16	3,15
Пектиновые вещества в т.ч.	5,31	5,08	5,23
Водорастворимый пектин	2,27	2,02	2,16
Протопектин	3,04	3,06	3,07
Клетчатка	15,4	16,0	15,2
ГМЦ	4,45	5,1	3,29
Зола	3,54	3,56	3,60

Как видно, из таблицы, химический состав изучаемых сортов люпина отличается несущественно и характеризуется достаточно высоким содержанием белков и углеводов.

УДК 663.9

ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПОРОШКА КАКАОВЕЛЛЫ

Н.Г. Бугаева, М.В. Скоклеснюк

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

Безалкогольные напитки – это продукты питания, которые употребляют все люди планеты. Они воздействуют на организм человека в течение всей его жизни. Потребление продуктов безалкогольной отрасли способствует оздоровлению организма, профилактике заболеваний, вызывает положительные эмоции при восприятии вкуса и аромата.

Одними из безалкогольных напитков являются напитки из какао-порошка. Напитки какао очень полезны для здоровья, так как оказывают благотворное воздействие на организм человека. Однако эти напитки обладают высокой калорийностью. Снижение калорийности – актуальная задача. Снизить калорийность возможно путем замены части какао-порошка на порошок какаоветла.

Цель работы – изучение возможности приготовления напитка с использованием порошка какаоветла.

Использование какаоовеллы при производстве напитков позволяет:

Во-первых, снизить калорийность напитков какао;

Во-вторых, комплексно использовать какао-содержащее сырье;

В-третьих, повысить пищевую ценность какао-содержащих изделий, так как какаоовелла содержит повышенное количество пищевых волокон, которые выводят из организма человека радионуклиды и соли тяжелых металлов;

В-четвертых, расширить ассортимент какао-содержащих изделий.

В ходе исследований было изучено влияние степени измельчения порошка какаоовеллы на качество напитка; влияние соотношения какао-порошка и порошка какаоовеллы на качество напитка. Также была проведена сравнительная оценка качества напитков из какао-порошка и из какао-порошка с замсой 25% порошком какаоовеллы экспертным методом.

Полученные результаты свидетельствуют о том, что чем выше степень измельчения порошка какаоовеллы, тем лучше органолептические и физико-химические показатели напитка; целесообразно заменять по органолептическим показателям какао-порошок порошком какаоовеллы в количестве 25%; возможно производство напитка из какао-порошка с замсой 25% порошком какаоовеллы.

В ходе работы разработана рецептура и технология приготовления напитка из какао-порошка с замсой 25% порошком какаоовеллы.

УДК 662.58, 664.887, 664.942

ИЗМЕНЕНИЕ АКТИВНОЙ КИСЛОТНОСТИ ПРИ ХРАНЕНИИ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

С.Н. Клапоцкая, Т.М. Рыбакова

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

Последнее время особое внимание уделяется разработке новых рецептур функциональных и профилактических продуктов массового потребления. Одним из инструментов в кулинарии, помогающим разнообразить питание человека, являются соусы. Получило признание и находит широкое применение в пищевой промышленности и кулинарии использование природного растительного сырья – плодов, ягод, овощей, пряно-вкусовых и эфиромасличных растений. Основное значение при создании новых композиций соусов имеют выбор и обоснование рецептурных ингредиентов, формирующих новые свойства разрабатываемых изделий.

Использование соусов для приготовления блюд из мяса позволяет повысить их пищевую ценность, усвояемость и вкусовые достоинства, а также разнообразить рацион питания. Объектом исследований были выбраны тефтели, приготовленные с различными соусами (красным основным, красным с белокочанной капустой, красным с кабачком), хранившиеся при близкритической температуре в течение 30 суток. Было изучено температуры и продолжительности хранения на изменение показателя активной кислотности (рН). Величина рН является важным фактором, определяющим стойкость кулинарных изделий, так как предопределяет рост бактерий. Большинство бактерий предпочитают размножаться в нейтральной среде, дрожжи и молочнокислые бактерии – в слабокислой, а в более кислой среде лучше растут