

УДК 664.864:635.62

## **РАЗРАБОТКА СПОСОБОВ ВАРКИ ПОВИДЛА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЫКВЫ**

**М.Л. Зенькова, Т.М. Сардыко, Н.В. Лачёва**

**Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь**

В настоящее время в Республике Беларусь разработана программа развития консервной отрасли, одним из пунктов которой является расширение ассортимента консервной продукции профилактического назначения с использованием местного сырья, обладающего седативными и радиопротекторными свойствами. В связи с этим актуально расширение ассортимента конкурентоспособного повидла на основе местного нетрадиционного сырья, такого как тыква с использованием дикорастущих ягод.

Целью работы является разработка технологии и рецептур повидла на основе тыквенного пюре с добавлением клюквы.

Повидло изготавливали путём уваривания протёртой массы тыквы и клюквы с сахаром.

При изучении технологии варки повидла учитывали кислотность пюре тыквенного и клюквенного, их pH и содержание в них пектина.

Исследовали химический состав тыквенного пюре, которое содержит низкометоксилированный пектин в количестве 0,5%, титруемую кислотность (в пересчёте на яблочную кислоту) 0,1%, pH 6,8. Клюквенное же пюре отличается высокой кислотностью (в пересчёте на яблочную кислоту) до 2,5%, pH 2,7 и содержит высокометоксилированный пектин в значительном количестве.

Нами проведено большое количество варок с целью установления оптимальных соотношений тыквенного, клюквенного пюре и сахара для обеспечения необходимой степени желирования.

Введение в рецептуру клюквенного пюре позволило проводить варки повидла без добавления пектина и органических кислот и улучшить органолептические показатели готового продукта.