

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ДОБАВОК В ПРОИЗВОДСТВЕ КОНСЕРВОВ ИЗ СУБПРОДУКТОВ**

**Доброскок Л.П., Падалка И.Б.**

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»  
Могилев, Беларусь**

Меняющиеся условия жизни и деятельности человека, дефицит сырья животного происхождения требуют изменения подхода к созданию новых видов консервированных продуктов. Такие продукты должны вырабатываться из натурального и доступного сырья, должны иметь пониженную калорийность и более низкую стоимость без ухудшения потребительских свойств.

Комбинирование животных продуктов с растительными компонентами способствует более полному усвоению животных белков, обогащение животных компонентов недостающими составными элементами, в первую очередь пищевыми волокнами адсорбирующего и легоксилирующего действия, способствует улучшению витаминного и минерального состава продукта.

Целью исследования явилась разработка новых комбинированных консервированных продуктов, в состав которых вошли говяжья печень, протертая морковь, зеленый горошек, топинамбур. Подобраны рецептуры и предложена технология консервированных печеночно-овощных паштетов. Исследован химический состав готовых консервов. Паштеты имеют высокие органолептические свойства – насыщенный вкус, выраженный приятный запах, свойственный печени с ароматом пряностей.

УДК 664.863.813

## **КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ГРУШЕВОГО ПЮРЕ**

**Тимофеева В.Н., Черепанова А.В., Римошевская С.В.**

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»  
Могилев, Беларусь**

В настоящее время ассортимент консервных заводов республики практически не включает продуктов из груш. Нами проведены исследования химического состава груши, которая является одним из