

### **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 детоксицирующего 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

перспективных видов сырья для консервной промышленности и занимает второе место после яблок. Преимущественное положение по химическому составу занимает сорт Бере лошицкая. В ходе исследования установлено, что груша данного сорта имеет обширный минеральный состав (преимущественно К, Na, Ca), является источником витаминов Р, С, каротиноидов, пектиновых веществ.

Перспективны в этом направлении коктейли с использованием груш, обладающие радиопротекторными и ингибирующими свойствами.

Однако груша является малокислотным сырьем. Для повышения кислотности в коктейль добавляли сок из красной смородины и грейпфрута. Добавление соков повышает также и витаминный состав коктейлей.

В соке из грейпфрутов содержится большое количество витамина С, а также и других биологически активных веществ необходимых для организма человека.

В ягодах красной смородины много пектина, дубильных и красящих веществ, которые хорошо сохраняются в продуктах переработки. В ягодах содержатся разнообразные микроэлементы, сахара, органические кислоты (преобладают лимонная и яблочная. Содержатся также и оксикоричные кислоты – кофейная, п-кумаровая.

Кроме того, в коктейли вносили пюре из яблок и моркови, которые являются источниками витаминов и минеральных солей.

Морковное пюре богато каротиноидами, витаминами (В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>5</sub>, С, К), углеводами.

В яблочном пюре содержится большое количество органических кислот (преимущественно яблочная, лимонная, винная), сахара – глюкоза, фруктоза, сахароза, витамины А и В, дубильные вещества.

Разработаны оптимальные технологические режимы переработки этого вида сырья на пюре и рецептуры коктейлей.

Новые виды коктейлей имеют хорошие органолептические показатели (вкус, цвет, консистенция), содержат значительное количество биологически активных веществ. Полифенольные и пектиновые вещества, содержащиеся в коктейлях, способствуют связыванию радионуклидов и выведению их из организма человека.