

1

солода лекарственным растением амарантом. В ходе исследований определено оптимальное содержание амаранта в концентрате квасного сула и выявлено влияние его дозировки на параметры ККС, определены физико-химические и органолептические показатели нового продукта и разработана нормативная документация на его получение.

УДК 663.813

ВЛИЯНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ТЫКВЫ НА КАЧЕСТВО ПОРЕ

Тимофеева В.Н., Трилинская Е.А., Зенькова М.Л.

Могилевский государственный технологический институт, Беларусь

Для Республики Беларусь важно расширить ассортимент ценных диетических продуктов, которые можно использовать в профилактическом питании. В связи с этим актуально производство купажированных соков на основе тыквы. Однако, получить такие соки с высоким содержанием биологически активных веществ невозможно без качественного тыквенного поро.

Целью работы явилось изучение влияния технологических режимов на качество поро.

Установлено изменение содержания ценных минеральных солей калия, натрия, кальция, магния, железа, а также пектиновых веществ и каротина при разных способах варки тыквы.

Интенсивное применение азотистых удобрений привело к повышенному содержанию нитратов в тыкке, которые под действием микрофлоры кишечника восстанавливаются до нитритов, которые во много раз токсичнее. Поэтому изучали изменение содержания нитратов в тыкке в зависимости от способов ее подготовки и тепловой обработки. Установлена оптимальная форма нарезки тыквы перед варкой, которая позволяет снизить концентрацию ионов NO_3 до 15-20%.

Использование различных температурных режимов приводит к разному содержанию ионов.

Таким образом, разработаны оптимальные технологические режимы обработки тыквы при переработке ее на поро.