

количестве в грушах содержится калий, который способствует выведению из организма жидкости.

Для повышения биологической ценности повидла мы использовали дикорастущее сырье – ягоды калины и рябины обыкновенной. Ягоды калины и рябины – источники легкоусвояемых сахаров, Р-активных веществ, витамина С, β-каротина, пектина, органических кислот, содержат железо, медь и другие минеральные вещества.

Для получения повидла сырье подвергали бланшированию до размягчения, протирали через сито, купажировали, добавляли сахар.

Рецептуры подбирали, учитывая органолептические показатели, тенденцию к снижению добавляемого сахара и рН.

Были разработаны рецептуры повидла грушево-калинового и грушево-рябинового с пониженным содержанием сахара.

В работе проведены исследования изменений химического состава плодов груши и ягод при получении пюре, определены оптимальные способы и режимы бланширования.

Изучены технологические особенности процесса варки повидла разработанного ассортимента.

Проведена дегустация изготовленного в лабораторных условиях повидла. Все образцы получили высокую оценку органолептических показателей.

УДК 663.25.252

ОСОБЕННОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ КРАСНЫХ ВИНОМАТЕРИАЛОВ

Яромич Л. П., Цед Е. А., Козлова Л.А.

Могилевский государственный технологический институт, Беларусь

За последние годы винодельческая промышленность превратилась в крупную отрасль пищевой промышленности. Одной из современных тенденций развития винодельческих технологий является разработка способов приготовления плодово-ягодных вин, предусматривающих максимальное сохранение вкусовой и питательной ценности плодово-ягодного сырья.

Нами проводились исследования по изучению некоторых особенностей приготовления красных вин с целью сохранения красящих, дубильных, вяжущих веществ и летучих кислот, придающих винам вкус, аромат и цвет.

Отмечено, что нагревание (гермовинификация) – это один из перспективных методов производства красных виномаaterialов

При кратковременном нагревании ягод и мезги происходит быстрое и полное отмирание клеток тканей, увеличивается скорость диффузии красящих, дубильных и других веществ в сусло из твердых элементов ягоды, погибают дикие микроорганизмы, находящиеся на кожице, создаются благоприятные условия для проведения брожения сусла на производственной разводке ЧКД, инактивируются окислительные ферменты в кожице, но сохраняют свою активность гидролитические ферменты в мякоти.

Тепловой обработке подверглась мезга черноплодной рябины и мезга черной смородины с целью извлечения максимального количества дубильных и красящих веществ при сохранении наибольшего количества витамина С.

Исходя из полученных экспериментальных данных, можно определить следующий оптимальный режим обработки мезги: температура – 65°C и время воздействия – 20 минут.

УДК 663.443.4:663.442

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ ПИВНОГО СУСЛА С ПОВЫШЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ НЕСОЛОЖЕННОЙ ПШЕНИЦЫ

Тананайко Т. М., Шахлевич Т.В.

Могилевский государственный технологический институт, Беларусь

Для снижения себестоимости пива, изменения состава экстрактивных веществ сусла часть солода заменяют несоложенным зерном, чаще всего ячменем. Ведутся исследования по использованию других видов нетрадиционного зернового сырья: пшеницы, кукурузы, овса и др. Однако при увеличении доли несоложенного сырья свыше 20% необходимо обязательно применять ферментные препараты.

Задача настоящего исследования – изучение возможности получения пивного сусла с повышенным количеством (до 40%) несоложенной пшеницы с применением при затирании ферментного препарата Амилоцитазы Гх.

Материалами исследования служили ячменный солод, соответствующий ГОСТ 29294-92, приготовленный на УКПП "Могилевоблиппропром", пшеница, соответствующая ГОСТ 9353-90, полученная на опытной станции Дашковка, а также ферментный препарат Амилоцитаза Гх, имеющий общую декстринирующую активность (АС), равную 169,4 ед/г, осаживающую активность (ОС), равную 3121 ед/г, полученный на Минском заводе Белмеспрепаратов.