

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА КОНСЕРВИРОВАННОЙ ПРОДУКЦИИ

Саманкова Н.В., Редько А.Н., Потемкина И.Э., Серков А.А.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Беларусь

Современное развитие рыночных отношений в Республике Беларусь невозможно без использования новых методов хозяйствования в деятельности пищевых предприятий. При этом особое внимание должно быть уделено энерго- и ресурсосбережению. Для увеличения конкурентоспособности предприятий следует внедрять новые ресурсосберегающие технологии производства пищевых продуктов, увеличивать выпуск импортозамещающей продукции в современных видах упаковки, расширять ассортимент продукции. Особый упор при этом необходимо делать на использование местного сырья растительного происхождения, обладающего наиболее усвояемыми нутриентами, обеспечивающими укрепление иммунитета.

Предприятия консервной отрасли Республики Беларусь сегодня оснащены современным оборудованием, что позволяет организовать технологический процесс в соответствии с современными требованиями безопасности и экологичности производства. Ежегодно, с учетом пожеланий торговых организаций, а также покупателей проводится обновление выпускаемого ассортимента – не пользующийся спросом снимается с производства, и осваиваются новые виды консервов. С целью расширения ассортимента консервов нами предложены новые виды соковой продукции – консервированные фиточаи и концентрированные морсы из черной смородины, а также фруктовые соусы консервированные холодом.

Концентрированный морс – пищевой продукт, произведенный путем физического воздействия на смесь сока и (или) пюре из ягод и полуфабриката, полученного путем водной экстракции выжимок одноименных ягод и удаления из этой смеси части воды в целях увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем в два раза по отношению к исходному продукту. Такой вид морсов в настоящее время в Республике Беларусь не производится из-за отсутствия рецептур и технологий производства. В Российской Федерации сегодня пищевые предприятия уже активно производят концентрированные морсы, которые пользуются спросом у населения, а также в сети общественного питания и используются в качестве полуфабрикатов для получения морсов.

Нами предложены две технологии производства концентрированных морсов с использованием экстракта из выжимок и без. Было установлено, что при производстве морса, изготовленного с использованием экстракта из выжимок, требуется примерно на 30 % меньше черной смородины. Также такой морс содержит больше антоцианов, пектиновых и минеральных веществ по сравнению с морсом, изготовленным без экстракта из выжимок. Полученные морсы были расфасованы в бутылку Ш-43-250, герметически укупорены и пастеризованы. Разработанные морсы готовы к употреблению после разбавления их в соотношении 1:4. Данный вид продукции может быть внедрен на предприятиях, выпускающих концентрированную соковую продукцию.

Новым перспективным видом соковой продукции являются консервированные фиточаи, изготовленные на основе пряно-ароматического сырья, которые, согласно маркетинговым исследованиям и литературным данным, не только востребованы

потребителем, но и содержат в наиболее усвояемом виде для организма человека биологически активные вещества.

Фиточай – это чай из лекарственных трав, употребляемый как для профилактики, так и для лечения различных болезней, нормализации работы внутренних органов. Ареал пряно-ароматического сырья, произрастающего на территории Республики Беларусь и перспективного для использования в пищевой промышленности, чрезвычайно широк. В качестве объектов исследований для разработки фиточаев выбрано следующее сырье: веточки малины и смородины, листья брусники, черники и вишни, а также мелиса, мята, цветки ромашки и липы. Такое растительное сырье благодаря многовекторности положительных свойств и содержанию большого количества биологически активных веществ является перспективным и востребованным для создания новых видов пищевой продукции – фиточаев, а настои из пряно-ароматического сырья отличаются простотой внесения в продукт, обеспечивают хорошие органолептические показатели и оригинальность вкуса.

В результате работы подтверждена целесообразность использования выбранного сырья за счет высокой биологической ценности и богатого химического состава, а также проведена оптимизация процесса настаивания пряно-ароматического сырья, разработаны рецептуры консервированных фиточаев. Данный вид продукции можно внедрить на любом консервном предприятии без дополнительных капиталовложений.

Перспективным методом консервирования пищевых продуктов является сохранение их в замороженном виде. Этот способ дает возможность избежать сезонности производства, обеспечить круглогодичное функционирование перерабатывающих предприятий, расширить ассортимент блюд общественного питания, сбалансировать пищевой рацион населения в течение года. При замораживании сохранение качества достигается в результате действия низких температур, при которых блокируются окислительно-восстановительные процессы, снижается микробиологическая активность, а также активность свободной воды, находящейся в растительном сырье, путем перехода ее кристаллический лед. Фрукты и овощи замораживают как в целом виде, так и в нарезанном, а также виде пюре или соков.

Фруктовые соусы, консервированные холодом – это новый вид замороженной продукции, которая в настоящее время не выпускается отечественными предприятиями, поэтому их разработка является перспективной и актуальной. Соус – жидкая приправа к основному блюду или гарниру. Соусы придают более сочную консистенцию блюдам и повышают их калорийность. Традиционно в состав соусов входит томатная паста или пюре с добавлением различных пряностей, сахара и соли, иногда часть томатной массы заменяют яблочным пюре. Сырьем для производства наших соусов является фруктовое пюре из вишни, яблок, красной и черной смородины. Данное сырье это источник природных антиоксидантов и антирадиантов, таких как витамины С, Е, каротиноиды, фенольные соединения, пектиновые вещества и др.

В результате исследований нами разработаны рецептуры фруктовых соусов, в состав которых входят фруктовые пюре, в сочетании с различными приправами, такими как корица, чеснок, черный перец, красный перец, кориандр, хрен. С целью длительного хранения соусов предполагается их консервирование замораживанием в скороморозильных аппаратах. Производство таких соусов можно наладить на предприятиях выпускающих быстрозамороженную продукцию.

Внедрение в производство, предложенных продуктов на консервных заводах позволит расширить их ассортимент и тем самым увеличит конкурентоспособность предприятия.