

РАЗРАБОТКА НОВЫХ ВИДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ МАРИНАДОВ**Саманкова Н.В., Табола А.А.****Могилевский государственный университет продовольствия****г. Могилев, Беларусь**

Расширение ассортимента пищевых продуктов, пользующихся большим спросом у населения – одно из приоритетных направлений развития перерабатывающих предприятий. Производство консервов имеет большое значение для населения и народного хозяйства нашей страны. Консервированные пищевые продукты позволяют в значительной степени сократить затраты труда и времени на приготовление пищи в домашних условиях, разнообразить меню, обеспечить круглогодичное питание населения, а также создавать текущие, сезонные и страховые запасы. Для выпуска качественной конкурентоспособной продукции необходимо разрабатывать новый ассортимент традиционных консервов, внедрять инновационные технологии.

Маринады представляют собой специально подготовленные продукты из овощей, плодов или ягод в заливке, содержащей уксусную кислоту, соль, сахар, пряности. Маринование плодов, ягод и овощей основано на применении уксусной кислоты – консерванта, широко распространенного в консервной промышленности. Сегодня все консервные предприятия Республики Беларусь занимаются выпуском маринадов, так как эта продукция пользуется большим покупательским спросом. Однако, хотелось бы отметить, что ни одно отечественное предприятие не выпускает маринады с использованием фруктов.

Целью наших исследований является разработка технологий и рецептур маринадов с использованием слив или алычи фаршированных термостабильным наполнителем из чеснока. Маркетинговые исследования, проведенные в Могилевской области, показали, что данный вид продукции будет пользоваться спросом у населения наравне с фаршированными оливками и маслинами. В тоже время такая разработка является перспективной, так как позволит внедрить на рынок новый ассортимент конкурентоспособной продукции из местного широко распространенного сырья. Основная идея, которая реализуется при разработке новых маринадов из слив – это в первую очередь использование их в качестве гарнира к мясу и как самостоятельной закуске.

Выбор слив или алычи обусловлен их доступностью и широкой распространенностью на территории Республики Беларусь, при этом учитывались его органолептические свойства и пищевая ценность. Ведущей группой биологически активных веществ сливы являются полифенольные вещества, обладающие Р-витаминной активностью и антиоксидантными свойствами. Пищевая ценность свежих слив определяется в основном содержанием сахаров, органических кислот и пектиновых веществ. Также учеными установлено, что полезные свойства сливы сохраняются и после термической обработки.

Пищевое значение чеснока заключается в высоком содержании белков, углеводов, витаминов, а также многих необходимых для жизнедеятельности организма химических элементов – кальция, фосфора, серы, йода и других. В чесноке содержатся фитонциды, эфирные масла, которые придают пище своеобразный вкус и запах, а также бактерицидные свойства (способствуют уничтожению вирусов и болезнетворных

бактерий). В чесноке содержится больше чем в луке углеводов, азотистых веществ и минеральных солей.

Особенностью фруктового маринада из слив или алычи будет являться термостабильный наполнитель из чеснока.

В состав данного наполнителя планируется вводить один из студнеобразователей (пектин, камедь, крахмал), который придаст ему эластичные свойства, что позволит осуществить заполнение полости для фарширования, увеличит термостабильность, обогатит углеводами.

Пектин, или пектиновые вещества – полисахариды, образованные остатками главным образом галактуроновой кислоты. Присутствуют во всех растениях, особенно во фруктах. Пектины, являясь структурным элементом растительных тканей, способствуют поддержанию в них тургора, повышают засухоустойчивость растений, устойчивость овощей и фруктов при хранении. Используются в пищевой промышленности – в качестве структурообразователей (гелеобразователей), загустителей. В промышленных масштабах пектиновые вещества получают в основном из яблочных и цитрусовых выжимок, жома сахарной свёклы, корзинок подсолнечника, тыквы.

Пектины для промышленного применения, полученные из различных растительных источников, представляют собою порошки без запаха от светлокремного до коричневого цвета. Цитрусовые пектины обычно светлее яблочных. Во влажной атмосфере пектины могут сорбировать до 20 % воды. В избытке воды они растворяются. Пектины не растворяются в растворах с содержанием сухих веществ более 30 %.

Крахмал – смесь полисахаридамилозы и амилопектина, мономером которых является альфа-глюкоза. Крахмал, синтезируемый разными растениями в хлоропластах (под действием света при фотосинтезе) несколько различается по структуре зёрен, степени полимеризации молекул, строению полимерных цепей и физико-химическим свойствам. Это безвкусный аморфный порошок белого цвета, нерастворимый в холодной воде. В горячей воде набухает (растворяется), образуя коллоидный раствор – клейстер. В воде, при добавлении кислот как катализатора, постепенно гидролизуются с уменьшением молекулярной массы, с образованием декстринов, вплоть до глюкозы.

Камедь – высокомолекулярный углевод, являющийся главным компонентом экссудатов, выделяемых растениями при механических повреждениях коры. Камеди представляют собой растворимые в воде или набухающие в ней полимеры моносахаридов – глюкозы, галактозы, арабинозы, рамнозы, урановых кислот. К камедям относят также полисахариды микроорганизмов – в частности, накапливаемые в культуральной жидкости производные, получаемые модификацией полисахаридов природного происхождения (например, целлюлозы, крахмала).

Набор пищевых волокон в виде собственной клетчатки и камеди (пектина, крахмала), обладающих синергизмом, придадут овощному наполнителю стабильность консистенции при воздействии высоких и низких температур.

Технологию производства фаршированных маринадов из слив можно внедрить на любом консервном предприятии. Фарширование термостабильным наполнителем можно осуществлять автоматически.

Таким образом, создание новых маринадов из местного сырья, обладающих биологической ценностью позволит производителям расширить ассортимент и выпустить на рынок новый продукт с хорошими органолептическими свойствами.