

сорта Изора (19%). За 8 месяцев хранения естественная убыль у картофеля сорта Невский составила 7,73%, наиболее лежкоспособным показала себя сорт Елизавета (5,90%), а наименее лежким - Луговской (11,95%).

Таким образом, наша работа показала, что весенняя световая обработка клубней картофеля перед посадкой оказывает заметное влияние на ростовые процессы и формирование урожая, а также обеспечивает повышение сохранности картофеля и может быть рекомендована для широкого использования в производстве.

УДК 664.8

### **ИССЛЕДОВАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЛЮПИНА ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ**

**Борисенко А.В., Шишканова О.Л.**

**Могилевский государственный технологический институт**

**Могилев, Республика Беларусь**

Создание сбалансированных по химическому составу продуктов нового поколения с комбинированным мясорастительным составом перспективное направление в пищевой промышленности.

В настоящее время внимание ученых и специалистов-практиков привлекает культура люпина, благодаря высокому, более 40%, содержанию белков и их биологической ценности. Наряду с белками в семенах люпина содержатся и другие ценные нутриенты – углеводы, липиды, содержащие ненасыщенные жирные кислоты, витамины, минеральные вещества.

Наши исследования направлены на разработку ассортимента мясорастительных консервов геродиетического назначения с использованием в качестве растительной добавки муки цельносмолотого люпина.

Нами исследован химический состав семян пищевого люпина сортов Миртап и ЩМ-41, изучены технологические свойства.

Изучены способы термической обработки семян с целью устранения специфического бобового привкуса. Выбраны оптимальные режимы термообработки, обеспечивающие высокое качество цельносмолотой муки из семян люпина.

Полученную муку мы использовали в качестве обогащающей добавки в рецептурах мясорастительных паштетов. Разработаны шесть рецептур новых консервированных паштетов, с заменой от 10 до 20% мясного сырья пастой, приготовленной из цельносмолотой люпиновой муки.

Разработана технологическая схема производства новых консервов, рассчитаны нормы расхода сырья и материалов, экономические показатели.

Консервы изготовлены в условиях лаборатории кафедры технологии пищевых производств. Исследован их химический состав и показатели безопасности. Консервы отличаются высокими вкусовыми характеристиками.