

## **“ПОЛИКОМ”- НОВАЯ ПИЩЕВАЯ ПЕКТИНСОДЕРЖАЩАЯ ДОБАВКА**

**З.В. Василенко, В.В. Редько, А.А. Шульга**

**Могилёвский технологический институт, Беларусь**

“ПОЛИКОМ”- продукт переработки выжимок яблок. Технология его производства разработана на кафедре “Технология продукции общественного питания и мясопродуктов”. 75 % сухих веществ ПОЛИКОМа составляют гemicеллолозы, целлюлоза, пектиновые вещества (в том числе 15-20 % растворимого пектина). Это позволяет отнести “ПОЛИКОМ” к ценным источникам природных пищевых волокон, которые:

- обеспечивают связывание и выведение из организма радионуклидов, тяжёлых металлов, нитратов, канцерогенных веществ, бактериальных токсинов, желчных кислот, холестерина и др.;
- нормализуют функцию кишечника;
- способствуют нормализации обмена веществ и гормонального баланса в организме человека;
- служат матрицей для переваривания питательных веществ в организме;
- являются прекрасным питанием для полезной микрофлоры кишечника, способствуя её развитию и устранению дисбактериоза.

Таким образом, используя “ПОЛИКОМ” в пищу можно повысить сопротивляемость организма человека во вредных условиях окружающей среды. Кроме того, “ПОЛИКОМ” обладает студнеобразующими, загущающими,

стабилизирующими и эмульгирующими свойствами. В лабораторных условиях изучены эти свойства "ПОЛИКОМа". Установлено, что студнеобразующая способность шпоре из восстановленного "ПОЛИКОМа" составляет 670 г по Валента, что значительно превышает принятую в качестве оптимальной прочность студня, приготовленного на основе яблочного шпоре с высокой студнеобразующей способностью (350 г по Валента). Это позволяет использовать его при производстве формового яблочного мармелада, в качестве заменителя агара при производстве зефирного крема. Высокое содержание набухающих полисахаридов в "ПОЛИКОМе" способствует его использованию, например, в качестве загустителя при производстве фруктовых начинок для мучной кулинарной продукции. Участие пищевых волокон "ПОЛИКОМа" в структуре белково-полисахаридных комплексов позволяет применять его в качестве заменителя яичного порошка при производстве майонеза.

Данные лабораторных исследований позволили разработать рекомендации по использованию "ПОЛИКОМа" для производства продуктов массового питания.

На "ПОЛИКОМ" утверждены ТУ и ТИ. Производство "ПОЛИКОМа" планируется начать в 2000 году на ОАО "Могилевский желатиновый завод".

УДК 641.856: 635.21

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛЮПИНА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**З.В. Василенко, О.И. Слабко, О.В. Королева, Л.Е. Ищенко**

**Могилевский технологический институт, Беларусь**

Концепция сбалансированного питания оказывает решающее влияние на разработку рецептур блюд и кулинарных изделий. Рассматривая люпин, как комплексный природный обогатитель пищи, регулятор функциональных и структурных свойств, нами разработаны рецептуры и технология производства блюд и кулинарных изделий из овощей, мясных рубленых изделий, некоторых видов супов и мучных кондитерских изделий с добавками 15-30% люпина.

Также разработаны рецептуры и технологии ряда блюд и кулинарных изделий, в рецептуре которых люпин используется как основной компонент, например, суп-шпоре из люпина, люпин тушеный с канустой, люпин с томатом и луком, люпин тушеный с мясом, зразы из люпина фаршированные.

Отмечено хорошее вкусовое сочетание люпина с мясными и овощными компонентами в разработанных рецептурах, улучшение структурно-механических характеристик мучных кондитерских и мясных изделий. Кроме того, значительно повышалась пищевая ценность блюд и кулинарных изделий за счет увеличения содержания белков, витаминов, минеральных и других биологически активных веществ.