

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КАБАЧКОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВЗБИВНОЙ ПРОДУКЦИИ

К.К.ГУЛЯЕВ, А.М.ГУЛЬБЕНКОВА

Могилевский технологический институт

г. Могилев, Беларусь

Овощи имеют большое значение в сбалансированном питании. Физиологическая потребность человека в кабачках составляет 2 кг в год. Однако вследствие недостатков в заготовках и хранении их на плодовоовощных базах они поступают в торговую сеть и на предприятия массового питания в течение 2-3 месяцев. Вероятно по этому использование кабачков на предприятиях массового питания недостаточное. Кабачки содержат от 2.0 до 6.1 % сахаров и поэтому могут с успехом использоваться при производстве сладких блюд, которые пользуются неизменным спросом у населения.

Важно отметить тот факт, что, имея нежную консистенцию и приятный вкус, кабачки могут использоваться при производстве сладкой взбивной продукции. Поэтому целью работы было исследование возможности их использования при выработке изделий типа самбук. В качестве контроля была взята рецептура традиционного яблочного самбука.

При производстве из кабачков получали пюре, которым в дальнейшем заменяли яблочное. Производили замену 50, 75 % яблочного пюре и полностью исключали его из рецептуры. У образцов измеряли пенообразующую способность, устойчивость получаемого изделия и проводили органолептическую оценку качества.

В ходе эксперимента было установлено, что при 50 % замене вкус изделия практически не изменялся, при 75 % замене цвет изделия становился слегка желтоватым, а вкус изменялся незначительно, при исключении яблочного пюре цвет изделия становился слегка желтоватым, вкус был приятным, слегка кисловатым. На пенообразующую способность и устойчивость самбука замена яблочного пюре на кабачковое практически не влияло.

Исходя из выше изложенного, можно сделать вывод, что при выработке самбука из яблок возможна замена части пюре на кабачковое, что экономически гораздо выгоднее. Кроме этого, возможно производство самбука из одних кабачков, что значительно расширяет сферу их использования.