

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ АРОМАТИЗАТОРОВ В ПРОИЗВОДСТВЕ КУПАЖИРОВАННЫХ СОКОВ И ПЮРЕ

С.В. РИМОШЕВСКАЯ, А.Л. ЛИСТРАТЕНКО, М.В. ХАЛЕЦКАЯ, Е.И.
ЛИТВИНОВА

Могилевский технологический институт

Могилев, Беларусь

В настоящее время большое значение для населения Республики Беларусь имеет сбалансированное питание. Большое внимание уделяется введению в рацион питания продуктов переработки плодов и овощей, в частности, пюре, соков и купажей, потребление которых растет во всем мире благодаря их пищевой и биологической ценности. Однако, потребительский спрос превышает объем их производства. Наряду с расширением ассортимента актуальным является разработка новых видов соков и купажей с использованием моркови, свеклы и груши.

Особое значение по биологической ценности имеет свекла, однако, из-за специфических вкусовых свойств и запаха ее применение ограничено. Для увеличения кислотности и обогащения сока свеклы биологически активными веществами для купажирования использовали высококислотные плодовые соки такие, как облепиховый, яблочный, клюквенный, черносмородиновый.

Морковное пюре купажировали с пюре из груши, яблочным и облепиховым соком.

Для улучшения вкуса и запаха использовали различные ароматизаторы фирмы «ETOL» производства Словении.

Опытным путем установлены дозы применяемых ароматизаторов в производстве пюре и соков в количестве 0,2-1,5 г/кг продукта, также отработана технология их применения.

При разработке различных рецептур соков с мякотью и пюре использовали методы математического моделирования.

Для промышленного внедрения отобраны образцы с высокими органолептическими свойствами – имеющие гармоничный вкус, приятный аромат и богатые β -каротином, витамином С, пектиновыми, полифенольными и минеральными веществами.