

Перед нами стояла задача сохранить натуральность продуктов и подчеркнуть их специфичность. Сочетание фруктовых и овощных соков, а также вытяжки биологически- активных веществ позволяет сохранить всю вкусовую и ароматическую гамму и лечебные свойства используемых растений.

Разработана рецептура нового вида напитка на основе яблочного сока, сброженного свекольного сока и вытяжки из лечебных растений.

Невозможно перечислить все недуги, которые лечит свекла. Свекла дольше всех овощей сохраняет свои питательные вещества – почти до нового урожая. Она дает энергию, связывает токсины и способствует их выведению, идеально улучшая перистальтику. Сок свеклы лечит ангину, застарелые тонзиллиты, снижает кровяное давление, улучшает состав крови.

Для сбраживания свеклы использовали молочнокислые бактерии штаммов β -11 и β -13.

В сыром и готовом напитке определяли показатели качества. На основании показателей можно утверждать, что благодаря наличию биологически – активных веществ, напиток будет обладать лечебно-профилактическим действием.

Напиток обладает приятным вкусом, ароматом и освежающим эффектом.

Разработанный напиток можно рекомендовать к внедрению как продукт повышенной биологической ценности, соответствующий по своим физико-химическим показателям требованиям стандарта.

УДК 664.83

НОВЫЙ АССОРТИМЕНТ ВАРЕНЬЕВАРОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Р.В. ЗАКАЛИНСКИЙ

Могилевский технологический институт

Могилев, Беларусь

Вареньеварочная продукция (варенье, джемы, конфитюры) пользуются высоким потребительским спросом.

Нами проведены исследования по расширению ассортимента и разработке технологии новых видов двухкомпонентных джемов и конфитюров. В рецептурах консервов мы использовали нетрадиционное для

этого вида продукции сырье – морковь, что является перспективным направлением.

Морковь – богатый источник легкоусвояемых сахаров, пектиновых веществ, β -каротина, витаминов В₁, В₂, В₆. Высокая сахаристость моркови позволяет снизить расход сахара. Разработан ассортимент консервов с использованием пюре из моркови и моркови, нарезанной на кусочки. В качестве структурирующего сырья применяли ягоды крыжовника, брусники или клюквы. Ягоды имеют высокую кислотность, что необходимо для достижения желеобразующей консистенции, богаты биологически активными веществами: пектином, Р-активными соединениями, витамином С, минеральными веществами.

Полученные консервы обладают приятным вкусом и привлекательным внешним видом.

Выработку консервов можно организовать на любом консервном заводе. Технология предусматривает использование как свежего сырья, так и полуфабрикатов.

УДК 664.933.8

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ КОНСЕРВОВ

Л.П. ДОБРОСКОК, И.Б. ПАДАЛКА, М.И. СИМИРЯН

Могилевский технологический институт

Могилев, Республика Беларусь

Создание комбинированной мясорастительной продукции – эффективный путь обеспечения человека белками, жирами, углеводами, пищевыми волокнами по медицинским обоснованным нормам.

Комбинирование мясного сырья с компонентами растительного происхождения способствует образованию легкоусвояемых комплексов, связыванию и выведению холестерина, пролонгированию процесса пищеварения, улучшению витаминного и минерального состава консервов.

Сочетание мясных и растительных компонентов позволяет снизить калорийность продукта, увеличить пищевую ценность его, снизить стоимость, рациональнее использовать сырьевые ресурсы.

Целью исследования явилась разработка новых видов мясорастительных консервов. В рецептуру консервов в качестве основных компонентов вошли мясное пюре, протертые морковь, зеленый горошек и топинамбур. Для промышленного производства рекомендованы образцы с