

высокими органолептическими свойствами, имеющие насыщенный вкус мясного пюре и свойственный мясному пюре запах. Исследования химического состава предложенных консервов подтверждают их высокую пищевую и биологическую ценность.

Несмотря на имеющийся в мировой практике опыт производства комбинированной мясорастительной продукции, для ее всесторонне обоснованного производства необходимы дополнительные исследования.

УДК 664.587.3:663.81

ПРОИЗВОДСТВО КОНЦЕНТРИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ

Л.П. ДОБРОСКОК, С.С. АСТАПЕНКО

Могилевский технологический институт

Могилев, Беларусь

Одним из перспективных способов переработки топинамбура является получение высокофруктозных сиропов, т.к. примерно 60 % сухого вещества топинамбура состоит из фруктозы.

Фруктоза по сладости и физиологическому действию превосходит глюкозу и сахарозу. Метаболизм фруктозы в отличие от глюкозы в организме человека идет по иному механизму, что позволяет умеренные ее количества потреблять даже больным сахарным диабетом. Производство фруктозных сиропов получает все большее значение во многих странах.

Моментами, усложняющими технологию получения фруктозных сиропов, является очистка сока или экстракта от соединений, мешающих увариванию; создание оптимальных условий для кислотного гидролиза инулина и удаление внесенной кислоты.

Целью данной работы явилось получение концентрированного плодовоовощного сока с высоким содержанием фруктозы.

Кулажирование сока топинамбура с плодовым соком ведет к нарушению стабильной коллоидной системы соков, к снижению вязкости, облегчает фильтрование. Натуральные кислые компоненты, входящие в состав плодового сока, обеспечивают условия для гидролиза инулина.

Предлагаемый продукт содержит около 40% редуцирующих веществ (в основном фруктозу), имеет приятный кисло-сладкий вкус и может быть использован как полуфабрикат для безалкогольных напитков, кваса а также для непосредственного питания.