

МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ КОНСЕРВЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТОПИНАМБУРА

Л.Н. Доброскок, И.Б. Падалка, Т.М. Гапеева, Т.А. Полякова

Могилевский технологический институт, Беларусь

Свою роль в организации диетического питания, в первую очередь, индивидуального, могут сыграть мясорастительные консервы, изготовленные с использованием пюре из топинамбура (земляной груши).

В литературе для облегчения протирания клубни топинамбура разваривают в воде или обрабатывают паром. Добавление лимонной кислоты при разваривании в воде сокращает время обработки, улучшает цвет пюре и смягчает специфический привкус топинамбура.

В данной работе применялось разваривание клубней топинамбура в молочной сыворотке. Это позволило получить те же положительные результаты, что и при обработке в растворе лимонной кислоты: улучшение цвета и вкуса сокращение процесса. Кроме того улучшался минеральный и белковый состав пюре. При равных условиях обработки - гидромодуль, температура, время - массовая доля растворимых сухих веществ в таком пюре была большей. Применение вместо лимонной кислоты молочной сыворотки, являющейся побочным продуктом и в основном не используемой, позволяет улучшить экономические показатели производства консервов с добавлением пюре.

В ходе работы был предложен ряд композиций, в состав которых кроме пюре из топинамбура вошли пюре из говядины, печени, моркови, зеленого горошка, гречневая мука. Учитывая органолептические характеристики, рекомендуемое соотношение белков: жиров: углеводов учитывая рекомендации по организации рационального питания, мы отобрали оптимальные варианты. Исследование готовых консервов подтвердило богатый химический состав.

ИССЛЕДОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ НОВОГО ВИДА КОНЦЕНТРАТА КВАСНОГО СУСЛА

Е.А. Цед, И.Ю. Давидович, Л.М. Якиревич, М.А. Хотомцева, Е.В. Томашева

Могилевский технологический институт, Беларусь

В настоящее время в производстве концентрата квасного сусла (ККС) большое внимание уделяется применению нетрадиционных видов сырья с целью расширения сырьевой базы. Так, помимо ржи и ржаного ферментированного солода применяют ячмень, кукурузу, тритикале и др.