

КОНСЕРВЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ СОИ**Л.В. Кузнецова, О.Н. Макассеева, В.В. Автушенко, М.А. Хотомцева****Могилевский технологический институт, Беларусь**

Наши исследования направлены на создание консервов диетического и лечебно-профилактического назначения с использованием таких продуктов переработки сои, как соевое молоко и окара.

Соевое молоко имеет ряд преимуществ для диетического питания: повышенную концентрацию полиненасыщенных жирных кислот, магния, железа, фолиевой кислоты и витамина Е, сбалансированный состав аминокислот, отсутствие лактозы и холестерина.

Другим ценным продуктом переработки сои является окара. Ее получают при фильтровании соевого молока. Окара - источник пищевой клетчатки, белка, жиров, минеральных веществ.

Мы получали соевое молоко и окару в лабораторных условиях по разработанному нами способу из бобов сои, районированных в Республике Беларусь.

Соевое молоко использовали в рецептурах шореобразных гомогенизированных консервов для детей, окару - в рецептурах консервированных соусов.

Разработку рецептур консервов проводили экспериментальным путем с учетом химического состава ингредиентов и органолептических показателей готовых продуктов.

Для соблюдения правил формирования дегустационной комиссии, а также правил обработки и интерпретаций результатов привлекался аппарат математической статистики.

В результате - на основе плодовых, овощных пюре и соевого молока с добавлением других ингредиентов разработано пять рецептур шореобразных консервов, которые могут быть рекомендованы для питания детей, страдающих непереносимостью коровьего молока, и для больных детей.

На основе плодовых пюре, томатной пасты и окары с различными вкусовыми добавками разработан новый ассортимент консервированных соусов для диетического и лечебно-профилактического питания.

По разработанным рецептурам и технологии консервы были изготовлены в лабораторных условиях. Проведены исследования основных показателей пищевой и биологической ценности консервов и показателей безопасности.

Разработаны проекты технических условий и технологических инструкций на новые консервы.