

16,22%, по сравнению в II - 14,45% и в III - 15,21%. Источником увеличения общего количества сахара в коктейлях по сравнению с плодами груши, является винотрадное сусли, которое используется как ингридиент при изготовлении коктейлей.

По результатам исследованных показателей можно отметить, что указанные коктейли по биологической ценности отвечают требованиям полноценного питания.

УДК 641:614.898

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЯГОДНО-ОВОЩНЫХ ПАСТ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СОУСОВ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ.

З.В. Василенко, А.М. Смагин, Н.В. Стефаненко

Могилевский технологический институт

Традиционные рецептуры и технологии приготовления соусов предусматривают очень низкое содержание овощей (12-20%) и длительную тепловую обработку, которая приводит к снижению биологически активных веществ в готовой продукции.

Изучена возможность использования для производства соусов композиций на основе овощей и ягод (в виде паст) с повышенным содержанием природных радиоактивных веществ. В качестве основного сырья для их изготовления использованы свекла, морковь, красноплодная рябина, шиповник и облепиха.

Исследования показали, что для производства соусов могут быть использованы различные варианты композиций, отличающиеся составом компонентов, их соотношением и способами подготовки. Разработаны рецептуры и технологии 3 видов соусов с высоким содержанием овощей и фруктов (50-60%). Органолептические, физико-химические и реологические показатели качества соусов соответствуют требованиям, предъявляемым к аналогичной продукции промышленного производства. Вместе с тем, они содержат повышенное количество β-каротина, витамина С, биофлавоноидов и пектиновых веществ, обладающих выраженным радиоактивным действием.

Разработанные соусы могут быть использованы для профилактического питания населения, проживающего в условиях повышенного радиационного риска.

УДК 664.143/149.014/019

СПИРУЛИНА - ИСТОЧНИК ОБОГАЩЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ

И.О. Конвисер, Т.В. Бровенко

Киевский государственный торгово-экономический университет

В последнее время значительно активизировались исследования научных работников и технологов по разработке новых видов мучных кондитерских изделий