

УДК 663.81

ИССЛЕДОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА НОВЫХ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СВЕКОЛЬНОГО СОКА И МИНЕРАЛЬНОЙ ВОДЫ

Калинина Т.М., Триппаская Е.А., Терехова Н.М.

Могилевский технологический институт

При разработке новых пищевых продуктов, в том числе и безалкогольных, в настоящее время, учитывая сложную экологическую обстановку, необходимо стремиться к получению продукции повышенной биологической ценности и с протекторными свойствами. Овощные соки обладают данным качеством. Однако натуральные овощные соки не всегда обладают гармоничным вкусом, а безалкогольных напитков с использованием овощных соков выпускается явно недостаточно. Поэтому была поставлена задача разработать новые безалкогольные напитки с использованием свекольного сока на основе минеральной воды, обладающие хорошими органолептическими показателями, повышенной svojемостью и лечебным действием.

Выбор свекольного сока для приготовления новых напитков обусловлен тем, что свекла богата витаминами, которые выводят из организма ядовитые вещества и радионуклиды, соли тяжелых металлов, нитраты, нитриты, обеспечивая защиту организма от вредного воздействия окружающей среды.

На основании проведенных исследований разработаны два новых безалкогольных напитка повышенной биологической ценности на основе свекольного сока и минеральной воды "Могилевская".

Рецептура напитков включает : сахар, сок свекольный, сок яблочный концентрированный, сок клюквенный, минеральную воду "Могилевская".

Использование концентрированного яблочного сока позволило приготовить напитки без дефицитной лимонной кислоты и обогатить их питательными веществами.

Разработанные напитки обладают гармоничным вкусом, имеют насыщенный рубиново-бордовый цвет, прозрачны. Сочетание в напитках соков и минеральной воды повышает содержание минеральных и пектиновых веществ, способствующих лечебному действию напитков. В рецептуре новых напитков используется местное недорогостоящее сырье.

УДК 664.841.8

ИССЛЕДОВАНИЕ ОВОЩНЫХ СОКОВ ДЛЯ СВЯЖИВАНИЯ

Тимофеева В.Н., Михалки Л.Г., Шутункова Л.Н., Кулеш С.И.

Могилевский технологический институт

Одним из видов конкурентноспособной продукции являются консервы, обладающие радиопротекторными свойствами. Создание этих видов плодовоовощных

консервов - актуальная и своевременная задача в связи с ухудшающейся обстановкой в республике Беларусь.

К группе профилактических продуктов относятся лактоферментативированные соки и напитки, сброженные с использованием молочнокислых бактерий, которые в республике не производятся.

В овощных продуктах, сброженных молочнокислыми бактериями, содержатся антиканцерогенные натуральные вещества. Они являются ингибиторами, вызывающими торможение образования определенных канцерогенов или ферментов, активизирующих канцерогены, что предотвращает злокачественные превращения клеток. Специфическими веществами в сброженных овощных соках являются молочная кислота, аскорбиновая кислота, цистеин, глутатион. Радиопротекторные свойства ферментативированных овощных соков объясняются комбинированным влиянием их состава и активности молочнокислых бактерий.

Наиболее ценным сброженным соком для данной цели является свекольный. По зарубежным данным он тормозит образование раковых клеток до 60 %.

Для сбраживания свекольного сока нами были использованы молочнокислые бактерии *Str. lactis*, *Str. cremoris*, *Str. diacilaktis*, *Laktobakterium termophilum*. Штаммы молочнокислых бактерий использовались в различных комбинациях. Некоторые виды заквасок использовались в сочетании с дрожжами *Sacharomycetes Laktis*.

Закваски, состоящие из нескольких видов микроорганизмов, вносились в свекольный сок. В эксперименте использовался пастеризованный и непастеризованный сок. Посевы выдерживались в термостате при 30 °C и 43 °C в течение 3 суток. Определение pH проводилось через 24, 48, 72 часа. В результате исследований установлено, что максимальное снижение pH происходило через 48 часов культивирования посевов при 30 °C.

УДК_664.851.8:634.13

СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ В ГРУШАХ

Тимофеева В.Н., Римошевская С.В., Лейко А.С.

Могилевский технологический институт

Ассортимент выпускаемой продукции является одним из качественных показателей работы промышленности. Поэтому в настоящее время в консервной промышленности уделяется большое внимание расширению ассортимента консервированной продукции и созданию новых видов продуктов. Особый интерес представляет введение в рацион питания плодов и продуктов их переработки.

Груша является одним из перспективных видов сырья для консервной промышленности, а среди плодов по распространенности уступает место лишь яблокам. Несмотря на это, груша недостаточно используется в консервном производстве, а ассортимент продуктов из груш ограничен.