

Ж.

Установлено, что природное растительное сырье является источником целого комплекса биологически активных компонентов, способных придать напиткам лечебно-профилактические свойства.

В Могилевском технологическом институте разработана рецептура нового вида хлебного кваса "Оригинальный", в состав купажа которого входит натуральный сок облепихи. Выбор облепихового сока обусловлен его высокой биологической ценностью (прежде всего наличием витамина С и β -каротина) и лечебными свойствами.

Квас готовили в соответствии с действующей технологической инструкцией, причем для приготовления комбинированной закваски использовали дрожжи расы "М" и ассоциацию молочнокислых бактерий: β -13 и адаптированный нами к условиям квасоварения ароматобразующий стрептококк *Streptococcus diacetylactis* d₁.

По окончании сбраживания квасного сусла, молодой квас охлаждали, отделяли от осадка дрожжей и проводили купажирование. В состав компонентов купажа наряду с сахарным сиропом вносили сок облепихи, оптимальное количество которого составляет с учетом содержания сухих веществ, кислотности и органолептических показателей 6%. Квас "Оригинальный" по сравнению с обычным хлебным квасом имеет повышенное содержание редуцирующих, дубильных и красящих веществ, антоцианов и пектиновых веществ. Состав кваса существенно обогащается витаминами С, β -каротином, которые отсутствуют в обычном хлебном квасе. Напиток имеет приятный кисло-сладкий вкус с легкими тонами облепихи. На новый вид кваса разработана и утверждена в установленном порядке нормативно-техническая документация.

УДК 658.5

ИССЛЕДОВАНИЕ УСЛОВИЙ ПОЛУЧЕНИЯ СОЕВОГО МОЛОКА

Кузнецова Л.В., Макасева О.Н., Трилинская Е.А.

Могилевский технологический институт

Искусственный аналог молока - соевое молоко - продукт, имеющий высокую биологическую ценность, не содержащий лактозу, холестерин и молочные белки (известные как аллергены), может быть использовано для выработки различных продуктов, а также для диетического, детского и лечебного питания.

Нами проведены исследования по разработке способа получения соевого молока. Получали соевое молоко в лабораторных условиях из смеси бобов сортов Вилка и Магева, выращенных в Могилевской области Республики Беларусь.

Качество молока оценивали по содержанию сухих веществ и органолептическим показателям. Для определения основных компонентов химического состава использовали стандартные методики.

В процессе разработки технологии использовали влияние на качество молока следующих факторов: способ предварительной обработки бобов (обжаривание в сушильном шкафу и в микроволновой печи), условия диспергирования сои в воде.

Было установлено, что термическая обработка сои позволяет устранить специфический бобовый привкус соевого молока.

При исследовании условий диспергирования сои в воде установили влияние степени измельчения бобов, соотношения сои и воды, температуры и продолжительности на выход сухих веществ в молоко и его органолептические показатели. Приготовленное по разработанному способу соевое молоко содержит 8,6-9,0% сухих веществ, в их составе 2-2,5% белка, 1,2-1,5% липидов, 0,15-0,18% минеральных веществ.

УДК 664.8

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ КОКТЕЙЛИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НАСТОЕВ ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ

Кузнецова Л.В., Трилинская Е.А., Белько Е.И., Хотомцева М.А.

Могилевский технологический институт

Разработаны рецептуры и технология изготовления консервированных напитков-коктейлей с добавлением настоев лекарственных растений.

Была проведена работа по подбору растений с точки зрения их лекарственных свойств, отработка режимов и способов их подготовки, условий внесения при купажировании с фруктовыми компонентами.

При выборе режимов и способов приготовления настоев лекарственных растений исходили из содержания в них витамина С, -каротина, биофлавоноидов, минеральных веществ.

Разработку рецептур проводили экспериментальным путем с учетом того, что напитки должны быть присмлевыми по органолептическим показателям и обеспечивать организм биологически активными веществами.

Для соблюдения специфических правил формирования дегустационных комиссий, а также правил обработки и интерпретаций результатов привлекался аппарат математической статистики.

В результате было создано пять рецептурных композиций коктейлей на основе плодово-ягодного пюре (из яблок, черной смородины, красной рябины) с добавлением настоев лекарственных растений (шиповника, зверобоя, укропа, тимьяна).

Коктейли представляют собой гомогенизированные напитки, имеющие оригинальные вкусовые показатели. Напитки содержат легкоусвояемые сахара, органические кислоты, пектин, витамин С, -каротин, полифенолы, минеральные вещества (калий, железо и др.)