

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.).