

УДК 664.83

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР КОНСЕРВОВ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТОПИНАМБУРА

Доброскок Л.П., Яковлева Е.А., Хотомцева М.А., Поликова Т.А.

Могилевский технологический институт

Актуальной остается проблема разработки и производства консервированных продуктов лечебно-профилактического действия, которые поддерживали бы иммунную систему человека и корректировали бы изменения в организме, вызванные заболеваниями, нарушением питания или неблагоприятной экологической обстановкой.

Целью исследования явилась разработка новых видов консервов с использованием топинамбура как инулиносодержащего сырья, как сырья, богатого пектиновыми веществами, калием, железом, селеном и другими. Для обогащения продукта биологически активными веществами и для улучшения органолептических качеств при составлении рецептур использовали пюре из яблок, пюре из замороженных малины, клубники, черной смородины, сливы и соки из них.

При составлении рецептурных композиций использовали методы математического моделирования.

Для промышленного внедрения отобраны образцы с высокими органолептическими свойствами - имеющие нежный аромат, гармоничный кисло-сладкий вкус без привкуса топинамбура. Исследование химсостава предлагаемых консервов на основе топинамбура и клубники, топинамбура и черной смородины показало высокую пищевую и биологическую ценность предлагаемой продукции, низкое содержание глюкозы и сахара.

Консервы по предлагаемым рецептурам могут вырабатываться на имеющемся на консервных заводах оборудовании.

УДК 663.479.1

КВАС ПОВЫШЕННОЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ

Косминский Г.И., Цед Е.А., Якимович Л.М., Доброскок Л.П., Черняков К.В.

Могилевский технологический институт

В современной экологически неблагоприятной обстановке, обусловленной влиянием малых доз радиации в комплексе с другими агрессивными факторами внешней среды, необходимо создание новых безалкогольных напитков, обладающих повышенной биологической ценностью с высокими вкусовыми качествами.

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.