

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.