

ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЯГОДНОГО СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Драгун К.В.

**Научный руководитель – Козина Т.М., старший преподаватель
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Республика Беларусь**

Наша республика располагает достаточно большим потенциалом дикоросов, таким как: брусника, голубика, земляника, черника, клюква, так и культивируемых ягод: красная и черная смородина, клубника, облепиха, голубика, малина и другими.

В настоящее время большое внимание уделяется сохранению в готовой продукции нативных биологически активных компонентов ягодного сырья, таких как биофлавоноиды, с доказанной антиоксидантной активностью, микро и макронутриенты, как сахара, витамины, пектиновые вещества, обладающие радиопротекторной активностью, клетчатка, способствующая перистальтике желудочно-кишечного тракта.

В жизненном цикле продукции решающая роль принадлежит и сбору ягод, который производится в экологически чистых районах, активно применяются нано технологии переработки, например, сублимация, озонирование, технология шоковой заморозки, получение ферментированных ягодных порошков.

Соковая продукция из ягод, выпускаемая предприятиями нашей республики, представлена в основном ягодными нектарами, морсами, сокосодержащими напитками.

Данная продукция пользуется большой популярностью, однако ассортимент такой продукции, несмотря на ее полезность, невелик. Это связано также с содержанием достаточно высокой концентрации природных органических кислот в таких ягодах, как облепиха, черная и красная смородина; специфического вкуса и аромата таких ягод, например, как калина и бузина, содержание большого количества семян и косточек, которые будут влиять на выход при переработке и другое.

Поэтому перед перерабатывающими предприятиями поставлена сложная задача не только по сохранению биологически активных веществ, но и по интенсификации производственного процесса, по повышению качества и безопасности новой соковой продукции в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов, и технологических документов, действующих в отрасли.

Современные тенденции в переработке ягод предусматривают термическую обработку подготовленного в сезон пюре-полуфабрикатов в асептических условиях, или шоковую заморозку или сублимацию, а в межсезонный период производство качественной и безопасной продукции.

Заготовкой и переработкой ягодного сырья занимаются более 20 предприятий, организаций и фермерских хозяйств республики, среди которых: ООО «ТЕРСЕТ-ВЕСТ» – одного из ведущих предприятий Республики Беларусь по переработке и экспорту дикорастущей и плодоовощной продукции, ОАО «ЛукоморьеБел» Борисовский консервный завод» - предприятие по переработке культурных и дикорастущих плодов и ягод, овощей и грибов; фермерское хозяйство «Ягодка», направлением которого является не только выращивание плодово-ягодных культур инновационным методом в оснащенной лаборатории, но и производство натурального ягодного сока; и другие.