

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЯБЛОЧНОГО ПЮРЕ ПРИ РАЗРАБОТКЕ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ, СПОСОБСТВУЮЩЕЙ ВЫВЕДЕНИЮ ИЗ ОРГАНИЗМА ЧЕЛОВЕКА ВЕЩЕСТВ ТОКСИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ

Очковец А.В., Порфенцова Е.А.

**Научные руководители – Василенко З.В., д.т.н., профессор,
Никулин В.И., к.т.н., доцент, Лазовикова Л.В., к.т.н., доцент**

**Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Республика Беларусь**

Отдельные продукты растительного происхождения содержат вещества, необходимые для выведения из организма человека радионуклидов и тяжёлых металлов. В связи с этим питание является одним из способов снижения содержания веществ токсического действия в организме человека.

Цель исследований – разработка технологии и рецептуры кулинарной продукции для обезвреживания и выведения из организма человека веществ токсического действия.

Для разработки рецептуры и технологии приготовления фарша яблочного «Детокс» было использовано пюре яблочное, полученное в лабораторных условиях [1]. Полученное пюре содержит пектин, который отвечает требованиям, предъявляемым к пектину 1 сорта согласно ГОСТ 29186-91, и характеризуется следующими показателями: выход пектина 11,19%, степень этерификации 69,23%, студнеобразующая способность пектина 221 °ТБ.

В качестве контрольного образца был взят фарш яблочный № 1162 [2]. Анализируя данные, полученные в результате экспериментальных исследований, следует отметить, что замена яблочного фарша яблочным пюре, полученным в лабораторных условиях, не только улучшает качество фарша, но и повышает его пищевую ценность. Однако, добавление 60-70 % пюре яблочного, полученного в лабораторных условиях, приводит к потемнению фарша, уплотнению консистенции и появлению кислого вкуса. В результате экспериментальных исследований была определена оптимальная концентрация пюре яблочного, полученного в лабораторных условиях, в рецептуре фарша яблочного «Детокс», которая составляет 40-50 %.

На основании проведенных исследований, доказана целесообразность использования пюре яблочного, полученного в лабораторных условиях, для разработки рецептуры и технологии фарша яблочного «Детокс».

Список использованных источников

1 Технология подготовки выжимок яблок и производства из них пектина. Лазовикова Л.В.: дис... канд. техн. наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания / Л.В. Лазовикова; науч. рук. работы З.В. Василенко; Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». - Могилев : МГУП, 2015. - 160 с.

2 Сборник технологических карт на кулинарную продукцию общественного питания/сост. Г.И. Василега, Н.В. Василькова, И.А. Савкина. – Минск: НИЦ-БАК, 2016. – 661с.