

ОБОСНОВАНИЕ ВЫБОРА СЫРЬЯ ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ ОВОЩНОГО ПЮРЕ

Софронюк З.Ю.

**Научный руководитель – Развязная И.Б., старший преподаватель
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Республика Беларусь**

К приоритетным, направлениям перерабатывающей промышленности на современном этапе относится импортозамещение, рациональная переработка местного овощного сырья, в том числе с получением соковой продукции из овощей, при максимальном сохранении биологически активных веществ исходного продукта, расширение ассортимента продукции повышенной пищевой и биологической ценности.

Наряду с использованием органических экологически чистых продуктов, немаловажное значение уделяется как калорийности пищи, так и сочетанию ингредиентов. Особая роль отводится подбору компонентов с оптимальным составом биологически активных веществ, витаминов и минеральных веществ, а также выбору способа обработки исходного сырья.

Здоровое питание предлагает новые и интересные формы приготовления блюд и напитков, среди которых смузи занимает лидирующее положение. Это однородная жидкая или пюреобразная масса из одного или нескольких ингредиентов. В зависимости от соотношения и используемых продуктов смузи может иметь как консистенцию напитка, так и образовывать густое пюре. Но наиболее популярным среди населения остается питьевой смузи. Но поскольку смузи – густой напиток, он может изготавливаться как из жидких, так и из пюреобразных ингредиентов. В состав смузи может входить мякоть и/или сок овощей и фруктов, крупяные продукты, сухофрукты, измельченные орехи, семена и др..

Начальной целью выполняемой работы является подбор как основного овощного сырья, так и дополнительного для разработки консервированных овощных смузи. Овощи в рационе человека являются поставщиком основных пищевых веществ и имеют большое значение в питании человека. Однако практически все овощи и продукция из них имеют высокое значение активной кислотности – основным критерием выбора температуры стерилизации. Поэтому овощная продукция должна подвергаться «жестким» режимам стерилизации, что оказывает существенное влияние на биологическую ценность готового продукта. На основании выше сказанного предполагается в рецептуру консервированных смузи включать высококислотное фруктовое сырье такое как красная смородина, клюква, яблоки кислых сортов, лимонный сок или сок лайма.

При разработке рецептур консервированных смузи предполагается включить следующее овощное сырье: свекла – источник клетчатки, антиоксидантов, железа и фолиевой кислоты; морковь – источник β-каротина, клетчатки, калия и марганца; тыкву – источник β-каротина, клетчатки, калия и магния; болгарский перец – рекордсмен по количеству антиоксидантов.

Таким образом, разработка консервированных овощных смузи позволит расширить ассортимент соковой продукции из местного сырья и обеспечить комплексом биологически активных веществ.