

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ПАСТООБРАЗНЫХ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ ТЫКВЕННОГО ПЮРЕ И ЯГОДНЫХ ЭКСТРАКТОВ

Симон И.И.

**Научные руководители – Цед Е.А., д.т.н., профессор, Волкова С.В., к.т.н., доцент
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время в сфере питания сформировался глобальный тренд на здоровое и функциональное питание, базирующийся на взаимосвязи факторов, охватывающих натуральный состав продукта, экономическую эффективность, ресурсосбережение и растущий потребительский спрос. В этой связи научно-практический интерес представляют разработки новых видов пастообразных продуктов с использованием тыквенного пюре и ягодных экстрактов, обладающих совокупным биологически ценным биохимическим составом.

В качестве объектов исследований были выбраны: тыквенное пюре, ягодные экстракты шиповника, вишни, смородины, облепихи, а также плодовоовощной соус, полученный из них. Выбор данных натуральных растительных ингредиентов обусловлен тем, что вышеперечисленное сырье характеризуется сбалансированным биологически ценным химическим составом. Так, тыквенное пюре содержит каротиноиды, пектиновые вещества, витамины (группы В, С, Е), минеральные вещества (калий, железо), пищевые волокна. Сочетание указанных веществ придает тыквенному пюре антиоксидантные свойства, способствует нормализации пищеварения и имеет низкую калорийность. В свою очередь ягодные экстракты из облепихи, клюквы, смородины, шиповника, также сочетают в себе мощный природный функциональный потенциал: они являются концентрированными источниками биофлавоноидов, антоцианов, органических кислот и витаминов, оказывающих противовоспалительное и иммуномодулирующее действие. Таким образом, синергия тыквенного пюре и ягодных экстрактов позволяют создавать пастообразные продукты с выраженными полезными для здоровья человека свойствами, что отвечают запросам осознанных потребителей.

В задачи экспериментальных исследований входило: исследовать химический состав и питательную ценность тыквенного пюре, ягодных экстрактов шиповника, вишни, смородины и облепихи; выявить оптимальные параметры тепловой обработки продукта для сохранения наибольшего количества полезных веществ, разработать оригинальную рецептуру пастообразного продукта функционального назначения, исследовать его физико-химические и органолептические показатели качества, исследовать стабильность цвета и текстуры готовой продукции в процессе хранения.

Таким образом, научная новизна и практическая значимость данных исследований заключается в создании и внедрение технологии пастообразных продуктов в рацион питания населения Республики Беларусь, адаптацию международных тенденции к местным условиям, разработке оптимальных технологических процессов и создании продукта, который будет способствовать укреплению иммунитета и здоровья населения.