

## **ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА, СПОСОБСТВУЮЩАЯ 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**

В целях расширения ассортимента, повышения пищевой и биологической ценности кулинарной продукции становится актуальной разработка изделий, обогащенных пищевыми волокнами, способствующими обезвреживанию и выведению из организма человека веществ токсического действия. В связи с этим перспективным является применение в пищевой промышленности и общественном питании пюре, начинок и подварок из фруктов и овощей [1].

Цель исследований – разработка технологии и рецептуры термостабильной начинки с добавлением пектина, отвечающего требованиям, предъявляемым к пектину 1 сорта согласно ГОСТ 29186-91, полученного в лабораторных условиях в результате ранее проведенных исследований [2].

Для получения термостабильной начинки использовали следующие ингредиенты: яблочное пюре, сахар, пектин.

Из данных, полученных в результате экспериментальных исследований, следует, что контрольный образец без пектина после температурного воздействия не сохранял свою форму, наблюдалось расплывание поверхности и закипание начинки. Из-за низкого содержания пектина оставалось большое количество несвязанной влаги, которая при нагревании преобразовывалась в пар и разрушала структуру начинки. При этом образцы начинок с добавлением пектина при температуре 200 °С обладали высокой формоудерживающей способностью, что соответствовал требованиям, предъявляемым к термостабильным начинкам, так как их растекаемость по сравнению с первоначальным объемом до выпечки увеличилась в допустимых пределах, при этом они не кипели и сохранили свою форму.

Таким образом, применение пектинов в качестве студнеобразующего вещества при производстве термостабильных начинок позволяет получать продукцию высокого качества и расширение ассортимента изделий, способствующих обезвреживанию и выведению из организма человека веществ токсического действия.

### **Список использованных источников**

1. Першина, О. Н. Разработка технологии термостабильных фруктовых начинок / О. Н. Першина, В. А. Помозова, Т. Ф. Киселева // Пищевая промышленность. – 2014. – № 11. – С. 32 – 36.

2. 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.