

ИССЛЕДОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА НОВЫХ ВИДОВ КОНСЕРВОВ ИЗ ЗЕРНОВОЙ ФАСОЛИ

Тимофеева В.Н., Саманкова Н.В., Козина Т.М., Захаренко П.Г.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Беларусь

Качество консервированной продукции является одной из главных составляющих повышения конкурентоспособности продукции Республики Беларусь как на внутреннем, так и мировом рынке. В связи с этим вырабатываемая консервной промышленностью продукция должна соответствовать установленным требованиям качества продукции, отраженным в стандартах и технических условиях на готовую продукцию.

Применение высококачественного сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов, опыт специалистов, выполнение санитарно-гигиенических требований, внедрение систем качества, установка современного оборудования и прогрессивных технологий производства, соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения и реализации готовой продукции способствуют не только экономической эффективности, но и повышению качества консервированной продукции.

В данной работе при исследовании новых видов консервов из зерновой фасоли определяли органолептические и физико-химические показатели качества в соответствии с требованиями СТБ 1131-98 «Овощи в томатном соусе. Общие технические условия».

При органолептическом анализе определяли внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенцию, используя метод непосредственной органолептической оценки.

Физико-химические показатели качества новых видов консервов из фасоли определяли по стандартизированным методикам.

В результате проведенных исследований установлено, что консервы по титруемой кислотности, массовой доли хлоридов и другим показателям соответствуют требованиям СТБ 1131-98.

В консервах с использованием сладкого перца и моркови содержится также достаточно высокое количество витамина С и β -каротина (22,8 мг/100 г и 1,38 мг/100 г соответственно, что составляет 32,6 % и 27,6 % суточного потребления).

Зольность разработанных консервов составляет 2,13...2,35 %, что свидетельствует о богатом минеральном составе.

Новые виды консервов обладают высокой пищевой ценностью за счет содержащегося растительного белка (4,21...4,89 %), который является источником ряда незаменимых аминокислот, таких как лизин, триптофан, лейцин, валин и других, недостаток которых в рационе приводит к неспособности защитных систем организма отвечать на воздействия неблагоприятных факторов окружающей среды, повышает риск развития ряда заболеваний.

Вследствие проведенных исследований установлено, что разработанные рецептуры консервов обладают хорошими потребительскими свойствами, а производство и внедрение новых видов консервов из зерновой фасоли на отечественных предприятиях позволит удовлетворить потребности человека в недорогом источнике белка, разнообразит его рацион, а также будет способствовать уменьшению импортозамещения.