

ВЫЖИМКИ ЯГОД - ПЕРСПЕКТИВНОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Василенко З.В., Могилевчик Н.А., Яцковец Д. И., Семенюк А.П.
Могилёвский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Беларусь

На современном этапе одной из основных задач является разработка новых технологий, направленных на переработку вторичных сырьевых ресурсов в целях получения сырья для пищевой промышленности. Одно из направлений решения вопроса рационального использования сырьевых ресурсов - переход на мало- и безотходные технологии их переработки.

Актуальным является производство продуктов питания, не только удовлетворяющих потребности человека, но и имеющих определённую пищевую ценность и витаминно-минеральный состав, тем самым оказывающих физиологически значимое положительное воздействие на организм человека.

Для обогащения пищевых продуктов питания можно использовать выжимки ягод черноплодной рябины, черной смородины, клюквы, которые в больших количествах образуются при производстве соков и вина. Согласно проведенным нами исследованиям, содержание минеральных веществ и витаминов в выжимках делает их особо цennыми в пищевом отношении.

При изучении минерального состава выжимок было установлено, что они являются источником микроэлементов, признанных необходимыми для жизнедеятельности человеческого организма, таких как железо, медь, марганец, молибден. Выжимки отличаются высоким содержанием калия. Наибольшее его количество находится в выжимках черной смородины и составляет 122 мг/кг. Выжимки черной смородины превосходят выжимки клюквы по содержанию кальция в 6,2 раза, магния в 4,1 раза, фосфора в 5,2 раза. Однако выжимки клюквы превосходят остальные выжимки по содержанию марганца в 16,5 раза. Выжимки черноплодной рябины, в отличие от выжимок черной смородины и клюквы, являются источником молибдена, бора, но не содержат фосфор. Выжимки черноплодной рябины могут удовлетворить суточную потребность в молибдене на 62%, в железе на 67,8%. В выжимках черноплодной рябины содержится даже бор.

При изучении витаминного состава выжимок было установлено, что выжимки являются источником витаминов В₁, В₂, РР, Е, С, пантотеновой и фолиевой кислоты.

Проведенные исследования качественного и количественного состава минеральных веществ и витаминов дополнят сведения о пищевой ценности выжимок ягод и создадут предпосылки для использования их в рационе питания, как естественного источника биологически активных веществ.

Добавки, полученные на их основе, могут играть роль носителей недостающих биологически активных веществ и тем самым вносить существенный вклад в обеспечение соответствия химического состава пищевых рационов физиологическим потребностям организма, поддерживать и регулировать конкретные физиологические функции, сохранять и улучшать здоровье, снижать риск развития заболеваний.