

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕСТНОГО ПЛОДООВОЩНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ НИЗКОКАЛОРИЙНОЙ ВАРЕНЬЕВАРОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ, ОБОГАЩЕННОЙ ПЕКТИНОМ**

**Шоломицкая А.А., Редько А.Н., Потёмкина И.Э., Боненкова В.А.  
Научный руководитель – Доброскок Л.П., старший преподаватель  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Консервированная вареньеварочная продукция – варенье, конфитюр, желе и др. – традиционно пользуется высоким спросом у потребителя благодаря не только хорошим органолептическим показателям, но и высокому содержанию биологически активных веществ, отсутствию консервантов.

Ассортиментная линейка продукции данной группы, выпускаемой отечественными предприятиями, представлена повидлом и несколькими видами варенья. В то же время потребность предприятий, использующих вареньеварочную консервированную продукцию в качестве наполнителей в производстве молочных продуктов, мороженого, кондитерских изделий постоянно растет. Прежде всего востребовано желе из-за своей консистенции и внешнего вида. Однако повышенная кислотность используемого плодоягодного сырья белорусской селекции несколько ограничивает использование желе в качестве наполнителя.

Перспективным направлением в производстве желе является использование местного овощного сырья с низкой кислотностью, нетрадиционного для производства данного вида консервов, сокращение продолжительности теплового воздействия, снижение калорийности.

Целью проводимых исследований является разработка нового ассортимента консервированного низкокалорийного желе с использованием местного овощного сырья и с добавлением пектина. Был составлен план исследований.

На начальном этапе были проведены исследования физико-химических показателей овощного сырья с целью выделения конкретных видов овощей для последующего использования (оптимизации перечня) - свекла, морковь, тыква, кабачки. Установлены оптимальные условия получения овощных и ягодных соков.

На следующем этапе были разработаны рецептуры многокомпонентных желе с использованием сока ягод (красная и черная смородина, крыжовник, виноград) и овощей. Сахар вводился в соответствии с требованиями классической технологии. Первая серия образцов показала, что получение желирующего ягодноовощного продукта возможно только с использованием красной смородины. При этом доля овощей, допускающая желирование без внесения пектина, незначительна и изготовленные образцы сохраняют повышенную кислотность. Были разработаны рецептуры и изготовлены образцы с добавлением пектина. Органолептическая оценка образцов позволила выделить композиции с приемлемым кисло-сладким вкусом, без овощного запаха, привкуса, без овощного послевкуся. При отборе окончательных вариантов учитывалась также активная кислотность как показатель микробиологической стабильности предлагаемых консервов.

В соответствии с планом исследований предполагается оптимизация технологии уваривания и оценка качества готовой продукции.