

## **ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОТХОДОВ ЭКСТРАКЦИИ СУХОФРУКТОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВАРЕНЬЕВАРОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**Лавшук В.Д., Желобецкая А.А.**

**Научный руководитель – Тимофеева В.Н., к.т.н., доцент  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Производство здоровой и полноценной пищи является одной из важнейших и приоритетных задач государства. В условиях дальнейшего развития социальных и экономических отношений в обществе особую актуальность приобретает разработка и внедрение в производство функциональных пищевых продуктов.

Перспективным направлением в создании функциональных напитков является применение настоев и экстрактов из отечественного растительного сырья и сухофруктов, содержащих широкий спектр веществ различной фармакологической направленности. Экстракты из растительного сырья и сухофруктов в составе напитков повышают тонус организма, адаптивные возможности нервной системы, устойчивость организма к неблагоприятным факторам окружающей среды, обладают антиоксидантными свойствами. Однако производители сталкиваются с проблемами переработки или дальнейшего использования отходов сухофруктов и другого растительного сырья после их экстракции, которые в своем составе имеют еще значительное количество биологически активных веществ.

Выжимки из сухофруктов после экстракции поступает на корм скоту, при этом, они составляют большую часть отходов при производстве экстрактов. Для перерабатывающих предприятий это экономически не выгодно, что может отразиться на стоимости продукта, для которого используются экстракты. В процессе экстрагирования растительного сырья, в том числе и сухофруктов, в раствор переходит не все количество сухих веществ, а лишь его растворимая часть. Среди извлеченных растворимых веществ содержится и большая часть биологически активных компонентов. Нерастворимая часть остается в виде отходов экстракции (выжимок) и также имеет определенную пищевую ценность. В ее составе содержатся и пектиновые вещества, которые являются стабилизаторами аскорбиновой кислоты, способствуют выведению токсинов, тяжелых металлов и холестерина из организма, а также клетчатка, которая выполняет роль пищевых волокон. Поэтому целесообразно разработать технологию позволяющую использовать отходы экстракции при производстве других продуктов питания, которые также будут иметь высокую биологическую и пищевую ценность.

Сухофрукты после получения экстрактов, можно использовать для производства других пищевых продуктов с целью придания им функциональных свойств. Такими пищевыми продуктами могут быть фруктовые десерты: повидло, конфитюр, пюре.

Использование выжимок экстракции сухофруктов при производстве повидла яблочного, позволило получить новый конкурентоспособный продукт, имеющий гармоничный вкус, цвет и аромат, консистенцию. Так же, необходимо отметить, что применение выжимок экстракции сухофруктов позволило уменьшить в 2 раза количество вносимого сахара в разработанное повидло по сравнению со стандартной рецептурой яблочного повидла.