

ЛИТЕРАТУРА

1. Тамим А.И., Робинсон Р.К. Йогурты и другие кисломолочные продукты: научные основы и технологии. – Санкт-Петербург: Профессия, 2003, с.661.

УДК 664.8.047

ВЛИЯНИЕ СПОСОБА СУШКИ НА ФРАКЦИОННЫЙ СОСТАВ ПЕКТИНОВЫХ ВЕЩЕСТВ ЯБЛОЧНЫХ ВЫЖИМОК

Василенко З.В., Лазовикова Л.В.

УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
г. Могилев, Республика Беларусь

Из литературных источников [1, 2] известно, что способ сушки выжимок влияет на количество и фракционный состав пектиновых веществ (ПВ) в сырье.

В связи с этим был исследован фракционный состав выжимок яблок (ВЯ), высушенных различными способами. (Таблица)

Таблица – Фракционный состав ПВ выжимок яблок

Наименование фракции	Свежие выжимки яблок	ВЯ, высушенные контактным способом сушки	ВЯ, высушенные в виброкипящем слое
растворимый пектин, % (на а.с.м.)	2,93	2,04	2,30
протопектин, % (на а.с.м.)	23,03	22,47	23,00
общее содержание пектиновых веществ, % (на а.с.м.)	25,96	24,51	25,30

Из данных, представленных в таблице, видно, что содержание ПВ в свежих ВЯ составляет 25,96%. На долю протопектина приходится 88,71% от общего содержания ПВ, а на долю растворимого пектина – 11,29%.

Содержание ПВ в ВЯ, высушенных контактным способом составляет 24,51%. На долю протопектина приходится 91,68% от общего содержания ПВ, а на долю растворимого пектина – 8,32%.

Содержание ПВ в ВЯ, высушенных в виброкипящем слое, составляет 25,30%. На долю протопектина приходится 90,91% от общего содержания ПВ, а на долю растворимого пектина – 9,09%.

Таким образом, наименьшее влияние на потери ПВ в выжимках яблок оказывает сушка выжимок в виброкипящем слое.

ЛИТЕРАТУРА

1. Голубев, В.Н. Пектин: химия, технология, применение/ В.Н. Голубев, Н.П. Шелухина, М.: РАТНИЭЧ, 1995. – 366с.
2. Донченко Л.В., Технология пектина и пектинопродуктов/ Л.В. Донченко. – М.:ДеЛи, 2004 г., – 255с.