

УДК 631.56:543

## **РАЗРАБОТКА МАЛООТХОДНОЙ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ ЯГОД КЛЮКВЫ**

**Глекова С.О., Развязная И.Б.**

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

Перспективным направлением разработки новых сокосодержащих продуктов является комплексное использование плодово-ягодного сырья со значительным содержанием биологически-активных веществ. При производстве соков прямого отжима, а также при производстве плодовых вин после прессования отходы составляют в среднем от 20 до 40%. Как правило, полученные после прессования выжимки, в основном, выбрасывались в отходы. Вместе с тем выжимки богаты органическими кислотами, сахарами, полифенольными веществами, витаминами, макро- и микроэлементами.

Целью эксперимента являлась разработка малоотходной технологии переработки ягод, учитывающая комплексное использование сырья. Объектами исследований служили ягоды клюквы, сок прямого отжима и выжимки, полученные из этих ягод.

Нами предложено использовать выжимки ягод клюквы для получения диффузионного сока (экстракта), который в дальнейшем направляется на смешивание в определенных соотношениях с соком прямого отжима и сахарным сиропом. В результате получается готовый продукт – морс клюквенный, который по своему химическому составу отвечает требованиям стандарта на соки, нектары и сокосодержащие напитки. Массовая доля сока прямого отжима составляет не менее 15%.

В ходе проведенных исследований разработана малоотходная технология переработки ягод клюквы, включающая вовлечение в технологический цикл выжимок. Полученный готовый напиток – морс – будет конкурентоспособен и востребован на потребительском рынке, особенно в летний период. При этом внедрение разработанной технологии не требует дополнительных капиталовложений и может быть реализовано на любом консервном предприятии по выпуску соков.