

Сущность данного способа термической стерилизации заключается в следующем: вначале подготовленный сок или нектар нагревается и выдерживается определённое время в потоке при определённой температуре (первый этап), затем без охлаждения фасуется в подготовленную тару, герметизируется и подвергается стерилизации (пастеризации) в автоклавах или в пастеризаторах непрерывного действия (второй этап).

При разработке режимов двухэтапной стерилизации в качестве тест-микроорганизма на первом этапе следует выбирать наиболее термоустойчивый микроорганизм – представитель микрофлоры компонентов, на втором – наиболее термоустойчивый микроорганизм-представитель микрофлоры поверхности тары.

ЛИТЕРАТУРА

1. Бабарин, В.П. Стерилизация консервов: Справочник / В.П. Бабарин. – СПб.: ГИОРД, 2006. – 312 с.
2. Лукашевич, О. Н. Совершенствование технологии консервов на фруктовой основе для детей раннего возраста. Автореферат диссертации на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства / О. Н. Лукашевич – Краснодар, 2009. – 24 с.

УДК 664.8

ВЫБОР ЗАКВАСОК ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ ОВОЩЕФРУКТОВЫХ ПРОДУКТОВ

Зайцева А.Л., Цыганков В.Г.

РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук
Беларуси по продовольствию»
г. Минск, Республика Беларусь

Отсутствие оптимального и адекватного питания является одной из основных причин возникновения дисбактериозов. Одним из путей коррекции является алиментарный с использованием ферментированных овощефруктовых функциональных продуктов, которые способны нормализовать полезную микрофлору кишечника, повысить сопротивляемость организма к действию различных повреждающих факторов, положительно влияют на функционирование нервной и сердечно-сосудистой систем, чем способствуют поддержанию гомеостаза организма.

Для получения продуктов с вышеперечисленными свойствами необходимо тщательно подходить к вопросу выбора заквасок.

При подборе заквасок особое внимание уделяли следующему: частоте обнаружения разновидностей молочнокислых бактерий в желудочно-кишечном тракте (ЖКТ); способности их синтезировать витамины, молочную кислоту, бактериоцины и др.; способности к симбиотическому взаимодействию; активности кислотообразования.

На основании проведенного скрининга молочнокислых микроорганизмов было установлено, что одной из наиболее подходящих для ферментации овощного сырья заквасок являются закваски на основе *L. acidophilus*, а также симбиотические сочетания с другими молочнокислыми бактериями (*B. longum*, *Str. termophilus*, *L. bulgaricum*).

L. acidophilus (Ацидофильная палочка) имеет высокую способность к кислотообразованию, вырабатывает антибиотикоподобные субстанции (лактоцидин, ацидофилин, ацидолин и др.), обладающие антибактериальным, антагонистическим и ростостимулирующим действием в отношении определенных штаммов патогенных микроорганизмов (*E. coli*, *Salmonella typhimurium*, *Staphylococcus aureus* и др.).

ЛИТЕРАТУРА

Lankaputhra, W.E. Survival of *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium* spp. in the presence of acid and bilesalts / W.E. Lankaputhra, H.P. Shah // *Cult. Dairy Prodi.* – 1995. – № 3. – P. 30.

УДК 664.841.8.022.3:582.782.1

ИССЛЕДОВАНИЕ НАТУРАЛЬНОСТИ НЕКТАРОВ НА ОСНОВЕ ТЫКВЫ И СВЁКЛЫ

Зенькова М.Л., Тимофеева В.Н.

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

Производство и реализация соков и нектаров является ведущей позицией пищевой промышленности и потребительского рынка ряда стран. В условиях острой конкурентной борьбы на рынке определение качества и натуральности соков и нектаров являются актуальными. Добавление искусственных ингредиентов, ссылки на которые отсутствуют в маркировке, в том числе ингредиентов, которые отсутствуют в сырье, вводят в заблуждение потребителей.

Целью работы является проведение исследований по показателям натуральности разработанной сокосодержащей продукции: «Нектар тыквенно-облепиховый» и «Нектар свекольно-облепиховый».

Сохранение в сокосодержащей продукции основных органолептических и физико-химических свойств плодов и овощей, из которых