

Таблица – Органолептические показатели качества безалкогольных сокосодержащих напитков из бузины черной

Сорт	Фруктовая часть	РСВ, %	Органолептическая оценка, балл				
			внешний вид	окраска	аромат	вкус	общий балл
Багацце	11 %	15,2	1,68	1,44	2,58	3,44	9,14
	11 %	12,5	1,72	1,47	2,34	3,12	8,65
	13 %	15,1	1,75	1,47	2,58	3,52	9,32
	13 %	12,9	1,75	1,47	2,58	3,50	9,30
Кладезь	11 %	15,3	1,75	1,47	2,52	3,44	9,18
	11 %	12,6	1,75	1,47	2,40	3,50	9,12
	13 %	15,4	1,75	1,47	2,58	3,60	9,40
	13 %	12,6	1,75	1,47	2,52	3,52	9,26

Сорта бузины черной Багацце и Кладезь являются пригодными для изготовления безалкогольных сокосодержащих напитков.

ЛИТЕРАТУРА

1. Шуман Г. А. Безалкогольные напитки: сырьё, технологии, нормативы. / Г. А. Шуман. – СПб.: Профессия, 2004. – 287 с.
2. Помозова, В. А. Производство кваса и безалкогольных напитков. / В. А. Помозова. учебное пособие. – СПб.: ГИОРД, 2006 – 192 с.
3. Кузнецова, Л. В. Новые сокосодержащие напитки из ягод / Л. В. Кузнецова, Л. П. Добролюбов, В. Н. Тимофеева // Техника и технология пищевых производств: VIII международная научно-техническая конференция, 27-28 апреля 2011 г.: тезисы докладов: в 2 ч. / Министерство образования Республики Беларусь, Учреждение образования «Могилёвский государственный университет продовольствия». – Могилёв, 2011. – Ч. 1. – С. 54.
4. Позняковский В.М., Экспертиза напитков / В.М. Позняковский, В.А. Помозова и др. – Новосибирск: Сиб. унив. из-во, 2002. – 384 с.
- 6 Эксперт в индустрии напитков. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.mzbn.com/brands/multitel/>. - Дата доступа: 03.03.2016.

УДК 634.711.075-026.613.3:664.8

ПРИГОДНОСТЬ К ПЕРЕРАБОТКЕ ПЛОДОВ МАЛИНЫ ЖЕЛТОЙ ОКРАСКИ

Максименко М. Г., Фролова Л. В., Новик Г. А.

РУП «Институт плодородства»,
аг. Самохваловичи, Республика Беларусь

Плоды малины ценятся из-за содержания комплекса биологически активных веществ. Установлено, что по уровню антиоксидантов

малина превосходит большинство плодовых и ягодных культур, включая чернику, бруснику и голубику, получивших признание на мировом рынке именно за эти свои свойства [1]. Плоды малины являются хорошим сырьём для кондитерской и плодоперерабатывающей промышленности [2].

В Республике Беларусь в 2004-2015 гг. насаждения малины увеличены на 352,1 га во всех категориях хозяйств, том числе 97 га сырьевых зон перерабатывающих организаций [3]. Переработку малины осуществляют многие консервные заводы нашей республики, а также имеются предприятия (РСПУ «Белорусские журавины», РУП «Витебский плодоовощной комбинат», ФХ «Беркли», ИОО «Ветрия», ОАО «Глусский плодоовощной завод» и некот. Др.), занимающиеся замораживанием ягодной продукции. В последнее время наиболее востребованы такие продукты переработки, как нектары и замороженная продукция [4].

Желтоплодная малина постепенно завоевывает место в плодово-ягодных насаждениях – она слаще своих красноплодных «сестер» и не вызывает аллергию, в связи с чем изучение желтоплодных сортов для дальнейшего внедрения их в производство является актуальным для Республики Беларусь направлением исследований. Наряду с хозяйственно-ценными признаками неотъемлемой частью сортоизучения является технологическая оценка сорта, т. е. его пригодность к различным видам технической переработки [5].

Целью наших исследований являлось определение пригодности желтых сортов малины для изготовления нектаров и для замораживания россыпью.

Объектами исследований являлись свежие плоды желтоплодных сортов малины: Мядовая (отечественный сорт летнего срока созревания) и Абрикосовая (российский ремонтантный сорт). Сортами-стандартами взяты районированные в Республике Беларусь красноплодные сорта: отечественный сорт летнего срока созревания Алешушка и интродуцированный российский ремонтантный сорт Геракл.

Опытные образцы продуктов переработки вырабатывались в 2009-2016 гг. по действующим техническим нормативным правовым актам (ТНПА) на опытном стенде отдела хранения и переработки РУП «Институт плодоводства». Органолептическая оценка проведена дегустационной комиссией по 5-балльной шкале.

У большинства опытных образцов нектаров отмечен привлекательный внешний вид и яркая окраска (4,3-4,7 балла), приятный аромат (4,2-4,6 балла) и вкус (4,2-4,8 балла). Средний дегустационный балл данного вида продукта составил 4,2-4,6 балла. Органолептиче-

ская оценка замороженных плодов показала существенные сортовые различия продукции. Средний дегустационный балл варьировал от 3,7 до 4,3. Лучшими органолептическими показателями выделился сорт Абrikосовая.

Таким образом, среди изученных желтоплодных сортов малины пригодны для приготовления нектара сорта Мядовая, Абrikосовая (средний балл органолептической оценки 4,2-4,6); для заморозки россыпью – ремонтантный сорт Абrikосовая (4,3 балла). В дальнейших исследованиях планируется заложить опыты по выработке нектаров из сорта Мядовая в купаже с красящими соками (бузина черная, черная смородина и др.).

ЛИТЕРАТУРА

1. Казаков, И. В. Малина ремонтантная / И. В. Казаков, С. Н. Евдокименко. – Москва: ГНУ ВСТИСП, 2007. – 288 с.
2. Жолик, Г. А. Технология хранения и переработки картофеля, овощей, плодов и ягод / Г. А. Жолик. – Мн.: Ураджай, 2001. – 135 с.
3. Государственная комплексная программа развития картофелеводства, овощеводства и плодородства в 2011-2015 годах. Утв. Советом Министров Республики Беларусь 31.12.2010 г. Пост. № 1926 / Минсельхозпрод РБ, НАН Беларуси, РУП “НИЦ НАН Беларуси по картофелеводству и плодоовощеводству”. – Минск, 2010. – Раздел IV «Плодоводство». – 144 с.
4. Технологические требования к сортам овощных и плодовых культур, предназначенных для консервирования (рекомендации) / Всесоюзный НИИ консервной и овощесушильной промышленности; разраб. М. А. Ивановой, Е. Я. Мегердичевым.- М.: Агропромиздат, 1986. - 95 с.
5. Максименко, М. Г. Органолептическая характеристика нектаров из различных сортов малины / М. Г. Максименко, Г. А. Новик, Л. В. Фролова // Современные технологии сельскохозяйственного производства: сб. науч. статей по материалам XX Междунар. науч.-практ. конф., посвящ. 10-летию инженерно-технологического факультета УО «ГТАУ», Гродно, 26 мая, 24 марта, 21 марта 2017 г. – Гродно: ГТАУ, 2017. – С. 98-100.

УДК 637.049 (047.31)

ИННОВАЦИОННЫЕ ВАРЕННЫЕ КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И МЯСНЫЕ РУБЛЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ИММУНОМОДУЛИРУЮЩЕЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

Мелешня А. В., Гордынец С. А., Калтович И. В.

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

г. Минск, Республика Беларусь

Способность иммунной системы справляться со своими функциями зависит от многих факторов, однако одним из важнейших составляющих здорового образа жизни является питание. Важно, чтобы че-