

- общее количество протеина в исследуемых образцах зерна находилось в пределах 14,6...15,3%;
- содержание липидов в зависимости от года выращивания составило 5,9...6,5%;
- количество β -глюканов находилось на уровне 7,36...7,59%;
- содержание минеральных веществ в образцах голозерного овса составило 2,2...2,4%;
- содержание клетчатки находилось в диапазоне 3,4...3,7%.

Как видно из полученных данных, исследуемый сорт голозерного овса имеет достаточно сбалансированный химический состав по сравнению с усредненными показателями для пленчатых сортов овса и продуктов их переработки (табл.).

Полученные данные позволяют рассматривать потенциальную возможность производства из голозерного овса как продуктов со стандартными показателями качества из существующего ассортимента, так и продуктов питания с повышенной биологической и пищевой ценностью.

ЛИТЕРАТУРА

1. Красильников В.Н. Полисахариды зерна овса, их значение в производстве продуктов питания функционального назначения [Электронный ресурс] URL: http://www.vir.nw.ru/Losk_conf_2013/Krasilnikov.ppt
2. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - Х46 М.: ДеЛи принт, 2002. - 236 с.
3. Welch R.W. The Oat Crop: Production and utilization \ R.W. Welch. – London UK: Springer, 2012. – 608p.

УДК 664.8

ИССЛЕДОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР ОВОЩНЫХ СОУСОВ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА НОВЫХ ВИДОВ КОНСЕРВОВ

Тимофеева В.Н., Саманкова Н.В., Козина Т.М.

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

Важной задачей, стоящей перед Республикой Беларусь, является увеличение производства продукции народного хозяйства и более полное удовлетворение потребностей населения в продуктах питания. Большая роль в решении этой задачи принадлежит предприятиям по выработке консервов из плодоовощного сырья.

В нашей республике перерабатывающие предприятия выпускают достаточно широкий ассортимент овощных консервов. Но, вместе с тем, практически отсутствуют консервы, в рецептурах которых бы

соединялись бобовые культуры с овощами, овощными и плодовыми пюре. Расширение ассортимента таких консервов позволит значительно увеличить выпуск конкурентоспособной продукции с использованием местного сырья.

Большое значение для консервных заводов имеет заготовка пюре-полуфабрикатов современными способами консервирования, в том числе и асептическим.

В настоящее время многие белорусские предприятия производят полуфабрикаты, консервированные асептическим способом. Асептическое консервирование имеет неоспоримые технологические и экономические преимущества по сравнению с традиционными способами консервирования. Одним из достоинств этого метода является возможность заготавливать в «пик» сезона тысячи тонн полуфабрикатов, которые используются в межсезонный период для производства готовой продукции. Заготовка полуфабрикатов асептическим способом позволяет организовать ритмичную работу консервных заводов, рационально использовать сырье, трудовые ресурсы, улучшить качество выпускаемой продукции.

Таким образом, актуальность производства соусов из пюре-полуфабрикатов асептического консервирования для новых видов консервов не вызывает сомнений.

Любой соус имеет возможность подчеркнуть особенности продукта. С помощью соуса можно сохранить, ослабить или усилить достоинства блюда или, наоборот, оттенить те свойства продукта, которые лучше скрыть. В рецептуру соусов также входят различные пряности, специи и приправы, ароматические и экстрактивные вещества, которые возбуждают аппетит, усиливают выделение пищеварительных соков. Благодаря различным красящим веществам, содержащимся в соусах, готовые консервы имеют привлекательный внешний вид. Соусы способны совершенно изменить цвет, вкус, аромат готовых консервов, сделать их еще более яркими, привлекательными. Все эти качества соусов способствуют также лучшему усвоению пищи. Поэтому правильный выбор соуса и его производство во многом определяют питательные и вкусовые достоинства готовых консервов.

Целью данного исследования явилась разработка рецептур новых соусов для консервов из фасоли с использованием пюре-полуфабрикатов асептического консервирования из сырья, районированного в Республике Беларусь.

При разработке соусов руководствовались органолептическими и физико-химическими показателями на готовую продукцию.

Для формирования нового продукта, его вкусоароматического профиля была разработана панель дескрипторов, то есть основных признаков продукта, формирующих его восприятие. В данном случае это сделали исходя из словесных описательных характеристик, указанных в стандарте. При составлении панели дескрипторов учитывали их коэффициенты значимости, которые могут быть получены путем анализа ранжирования потребителем от наиболее значимого дескриптора к наименее значимому. В результате чего были выбраны следующие показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

В результате исследований были разработаны соусы для новых видов консервов. В состав соусов входило томатное, морковное, тыквенное, яблочное пюре асептического консервирования и пюре сладкого перца, а также чеснок, соль, сахар, специи и подготовленная вода. Была проведена оптимизация соусов и исследован их химический состав.

Установлено, что разработанные рецептуры соусов содержат достаточно высокое количество растворимых сухих веществ и имеют ценный химический состав.

ЛИТЕРАТУРА

1. Рогачев, В.И. Асептическое консервирование плодовоовощных продуктов / В.И. Рогачев [и др.] под ред. В.И. Рогачева. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981. – 286 с.

УДК 664.149

ОБОГАЩЕНИЕ КОНФЕТ СО СБИВНЫМИ КОРПУСАМИ РАСТВОРИМЫМИ ПИЩЕВЫМИ ВОЛОКНАМИ

Томашевич С.Е., Шевчук А.А.

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

Технология изготовления конфет со сбивными корпусами предусматривает сбивание сахаро-агаро-паточного сиропа в присутствии пенообразователя с последующим внесением дополнительного сырья – фруктово-ягодных пюре, припасов и подварок, наливок, настоек, экстрактов, молочных и масложировых продуктов.

Целью исследований является разработка новых видов конфет со сбивными корпусами, обогащенных растворимыми пищевыми волокнами инулином и олигофруктозой. Данные ингредиенты обладают не только функциональными, но и технологическими свойствами: увеличивают пенообразующую способность и стойкость сбивных кондитерских масс [1], инулин позиционируется как низкокалорийный «заменитель сахара».