

О ПРОИЗВОДСТВЕ КОНФИТЮРА НА ОСНОВЕ КАБАЧКОВ ДЛЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Вержицкая А.В.

**Научный руководитель – Василенко З.В., д.т.н., профессор
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В структуре питания населения Республики Беларусь значительное место занимают мучные кондитерские изделия, однако химический состав и энергетическая ценность многих из них не отвечает современным требованиям концепции о здоровом питании, поэтому рецептуры нуждаются в корректировке. Особые позиции занимают изделия с начинками, в качестве которых используют подварки, повидло, кремы, желе, которые повышают пищевую ценность готовых изделий, улучшают органолептические показатели и потребительскую популярность. Кроме этого, начинки из фруктов и ягод обогащают изделия набором ценных веществ – витаминами, минеральными веществами, пищевыми волокнами, органическими кислотами и др.

Целью исследований явилась разработка технологии конфитюра на основе кабачков, который предполагается использовать в качестве начинки для мучных кондитерских изделий.

Выбор кабачков был обусловлен их уникальным химическим составом и ценными лечебными свойствами. Кабачки являются ценным сырьем, а также оказывают на организм комплексное оздоравливающее действие.

Кроме этого, кабачки широко районированы на территории РБ, однако в промышленных масштабах их используют только для выработки закусочных консервов «Икра кабачковая».

Были приготовлены три образца конфитюра с рабочими названиями «Янтарный» (кубики кабачков + ломтики лимона), «Рубиновый» (ломтики кабачков + вишня), «Бордо» (ломтики кабачков + черная смородина). В качестве натуральных ароматизаторов использовали цедру лимона и апельсина, имбирь.

На основании органолептической оценки было установлено, что разработанные образцы характеризуются высокими органолептическими показателями: привлекательный внешний вид, консистенция и вкус, свойственные для данной группы пищевых продуктов.

В результате проведенных исследований была разработана рецептура и технология конфитюра на основе кабачков с добавлением лимона, вишни и черной смородины.