

РАЗРАБОТКА НОВЫХ ВИДОВ КОНФИТЮРОВ

Боненкова В.А., Иванова Н.Ю.

**Научный руководитель – Тимофеева В.Н., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Конфитюр–консервированная вареньеварочная продукция, она пользуется широким спросом у потребителя благодаря хорошим органолептическим показателям, высокому содержанию биологически активных веществ и своей натуральности.

Ассортиментная линейка конфитюров, выпускаемая предприятиями Республики Беларусь, очень ограничена. Кроме того, в настоящее время конфитюры используют в качестве наполнителей в производстве молочных продуктов, мороженого, кондитерских изделий постоянно растет. Прежде всего, конфитюры востребованы из-за желеобразной консистенции и внешнего вида. Однако повышенная кислотность используемого плодово-ягодного сырья белорусской селекции несколько ограничивает использование таких конфитюров в качестве наполнителя.

Перспективным направлением в производстве конфитюров является использование местного ягодного сырья в сочетании с другими видами, имеющими низкую кислотность.

Целью проводимых исследований является разработка нового ассортимента консервированных конфитюров с использованием ягод черной и красной смородины, малины, бананов и тыквы.

На начальном этапе были проведены исследования по изучению оптимальных условий получения овощных и ягодных соков и оптимальных способов подготовки кусочков плодов и овощей.

На следующем этапе были разработаны рецептуры смешанных, многокомпонентных конфитюров использованием соков ягод (красная и черная смородина малина) и кусочков фруктов и овощей.

Конфитюр-это желеобразный продукт из целых или нарезанных плодов, уваренных с сахаром с добавлением или без добавления раствора пектина и кислот и желирующих соков до содержания растворимых сухих веществ не менее 57%.

Сахар вводился в соответствии с требованиями классической технологии. Варку конфитюров проводили с добавлением и без добавления пектина.

При варке конфитюра с добавлением пектина пектин смешивали с сахаром в соотношении 1:3 или 1:5 и заливали водой с температурой 55-60 градусов, затем перемешивали до полного растворения пектина и получения гомогенной массы, при этом на 1 часть пектина брали 20 частей воды. Были разработаны рецептуры и изготовлены опытные образцы с добавлением пектина и без. Органолептическая и физико-химическая оценка опытных образцов позволила выделить наиболее оптимальные.

Для отбора окончательных образцов учитывали значение активной кислотности как показателя микробиологической стабильности новых разработанных консервированных конфитюров.