

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СУХОФРУКТОВ И ПРЯНО-АРОМАТИЧЕСКОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЭКСТРАКТОВ В СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ

**Тимофеева В.Н., Саманкова Н.В., Лавшук В.Д., Тюникова Д.В.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Многочисленные профилактические проекты и оздоровительные программы, проводящиеся во всём мире, продемонстрировали роль и значение улучшения структуры питания в повышении качества жизни.

При решении организации здорового питания населения, важная роль отводится напиткам, на основе натурального растительного сырья, которые удовлетворяют потребности организма в жидкости, восполняют дефицит жизненно необходимых, пищевых веществ.

Кроме того, напитки являются оптимальной натуральной основой, для обогащения витаминами, микроэлементами, пищевыми волокнами, с целью обеспечить организм человека микронутриентами.

Производство сокодержущих напитков с повышенными показателями качества позволит расширить ассортимент сокодержущей продукции и сгладить сезонность производства. А использование при производстве напитков в качестве основы экстрактов сухофруктов позволит увеличить количество биологически активных веществ в готовом сокодержущем напитке и получить продукт с повышенными показателями качества.

Поэтому нами были предварительно изучены химический состав и пищевая ценность сухофруктов и пряно-ароматического сырья и различные технологические режимы экстракции сухофруктов.

С целью установления оптимальных параметров экстракции сухофруктов был проведен эксперимент. Матрица планирования эксперимента сгенерирована на персональном компьютере с помощью программы STATGRAPHICS Plus for Windows. Была изучена закономерность и значимость влияния гидромодуля, температуры и времени экспозиции на содержание сухих веществ и антоцианов в экстрактах из сухофруктов, что явилось определяющим показателем при выборе оптимальных режимов экстракции сухофруктов. В результате анализа экспериментальных данных получено уравнение регрессии и графическая модель в виде графического отражения влияния каждого из оцененных факторов и их взаимодействий

По результатам исследований было выявлено высокое содержание в сухофруктах β -каротина и пектиновых веществ в шиповнике сушеном (9,49 мг/100г и 3,51% соответственно), наибольшее количество антоцианов обнаружено в черносливе и кураге. Пряно-ароматическое сырье также имеет весьма ценный химический состав, наибольшее содержание антоцианов, пектиновых веществ и витамина С наблюдается в имбире, дубильных веществ – в гвоздике, а клетчатки – в корице.

Так же в результате исследований получены оптимальные режимы экстракции сухофруктов (гидромодуль 1:10, температура 60 °С, продолжительность 40 мин).