

## **РАЗРАБОТКА СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

**Болотько А.Ю., Шелегова Н.А., Пинчукова Т.А.  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Известно, что ухудшение здоровья современного человека, находящегося под воздействием психоэмоциональных нагрузок и напряженного ритма жизни, представляет собой большую социальную и медицинскую проблему.

Поиск альтернативных, немедикаментозных путей решения этой важнейшей задачи приводит к необходимости разработки технологий производства функциональных пищевых продуктов, обогащенных биологически активными веществами растительного происхождения. Ежедневное присутствие в рационе таких продуктов позволяет обеспечивать организм человека многими важнейшими нутриентами.

Напитки являются одной из оптимальных форм пищевого продукта, которую можно использовать для обогащения рациона питания любого человека нутриентами, а также биологически активными веществами, оказывающими направленное биологическое действие на организм.

Перспективным направлением является разработка и производство соковой продукции (нектаров и напитков) с применением соков и экстрактов из растительного сырья, обладающих направленным биологическим действием.

Целью исследований является разработка рецептур соковой продукции (нектаров и напитков) функционального назначения.

При составлении рецептур варьировали содержание фруктовых соков, экстракта и воды, после чего проводили экспертную оценку полученных образцов.

В результате были приняты оптимальные рецептурные составляющие соковой продукции: соотношение в них соков (апельсинового и ананасового), экстракта цветков липы и подготовленной питьевой воды.

Важным этапом работы стало изучение влияния пастеризации на стабильность полученной продукции. Установлено, что для обеспечения ее микробиологической чистоты необходима пастеризация в течение 30 минут при температуре  $80\pm 5^{\circ}\text{C}$ . Оценка эффективности стабилизации показала, что пастеризация при установленных режимах позволяет продлить срок хранения новой продукции в 2 раза (при комнатной температуре), и более чем в 10 раз при хранении при температуре  $2\pm 2^{\circ}\text{C}$ .

На заключительном этапе работы установлено, что новая соковая продукция (нектары и напитки) характеризуются богатым химическим составом, а установленная энергетическая ценность позволяет рекомендовать ее в качестве одного из компонентов низкоэнергетической диеты.

В настоящее время продолжается работа по оформлению пакета технической нормативно-правовой документации на рецептуры новой соковой продукции и технологию производства нектаров и напитков.