

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОПИНАМБУРА В ПРОИЗВОДСТВЕ ОВОЩНЫХ КОНСЕРВОВ

Баранова Ю.И., Дадеко А.А.

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

Известно, что при ежедневном употреблении в пищу растительного сырья организм получает необходимый набор питательных веществ и незаменимых нутриентов, таких как витамины, минералы, пищевые волокна, органические кислоты и другие биологически активные соединения. Растительное сырье обеспечивает нормальную моторику желудочно-кишечного тракта, стимулируют выработку и отделение ферментов и желчи, участвуют в поддержании нормального микробиоциноза кишечника (пребиотический эффект), формируют каловые массы.

Исследования показали, что фасоль является источником белка (22,0%...22,3%), который имеет в своем составе незаменимые аминокислоты необходимые для человека, паштеты на основе фасоли являются источником необходимых пищевых веществ.

Топинамбур является перспективным сырьем для анализа и введения в состав продуктов питания. Топинамбур обладает исключительно высокой холодостойкостью и морозостойкостью, хорошо переносит временные засухи. Топинамбур содержит достаточно большое количество сухих веществ (до 20%), среди которых до 80% содержится полимерного гомолога фруктозы – инулина. Топинамбур содержит клетчатку и богатый набор минеральных элементов, в том числе (мг % на сухое вещество): железа -10,1; марганца - 44,0; кальция - 78,8; магния - 31,7; калия -1382,5; натрия - 17,2. Топинамбур активно аккумулирует кремний из почвы, и в клубнях содержание этого элемента составляет до 8% в расчете на сухое вещество. По содержанию железа, кремния и цинка он превосходит картофель, морковь и свеклу.

Таким образом, уникальный химический состав топинамбура оказывает благотворное влияние на абсолютно все звенья и механизмы развития болезней системы пищеварения, что нашло свое подтверждение в результатах ряда независимых друг от друга исследований, проведенных в разные годы и в различных клиниках и институтах. Целесообразность введения топинамбура в рецептуры паштетов является актуальной с точки зрения новизны, полезных свойств, а также ценности химического состава.

Технологическая обработка свежего топинамбура усложняется его очисткой, так как топинамбур имеет неровную поверхность клубней. Использование готового порошка топинамбура снижает время и потери при подготовке, при этом порошок сохраняет все полезные свойства. Порошок топинамбура производится на УКСП “Присожье” в городе Славгород.

При разработке новых рецептур паштетов на основе фасоли с топинамбуром учитывалось, что последний имеет специфический вкус и запах, поэтому его количество оптимизировалось.

Таким образом исследование технологии паштетов из фасоли с топинамбуром является актуальным и целесообразным с точки зрения обогащения пищевых продуктов полезными компонентами, а также придание им профилактической направленности.