

КАБАЧКИ – ЦЕННОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СОУСОВ**Коваленко В.О.**

**Научные руководители - Василенко З.В., д.т.н., профессор,
Болашенко Т.Н., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Актуальность разработки технологий и рецептур овощных соусов связана с тем, что соусы широко используются в питании, значительно дополняют химический состав кулинарной продукции. В растительном сырье содержатся пищевые волокна, в том числе пектиновые вещества, которые являются уникальными природными энтеросорбентами, способными выводить из организма шлаки и широко используются в профилактическом питании.

В работе исследован химический состава кабачков и пюре из кабачков. Результаты представлены в 1.

Таблица 1 – Химический состав кабачков

Наименование показателей	Сырые кабачки	Запеченные кабачки (режимы запекания: $t=180-200^{\circ}\text{C}$, $t=25-30$ мин)
Содержание сухих веществ, %	10,63	11,08
Редуцирующие сахара, г	2,21	2,76
Крахмал, г	1,95	2,25
Пектиновые вещества, г	1,87	1,83
Гемицеллюлоза, г	0,43	0,43
Целлюлоза, г	0,65	0,80
Σ углеводы, г	7,11	7,08
Белки, г	0,6	0,62

Из данных таблицы 1, следует, что кабачки являются ценным сырьем, причем в их составе преобладают углеводы. При этом на долю пищевых волокон в сырых кабачках приходится 41,49 % от общего количества углеводов, в запеченных – 43,22 %. В свою очередь, на долю крахмала в сырых кабачках приходится 27,42 % от общего количества углеводов, в запеченных – 31,78 % от общего количества углеводов.

Так как технологические свойства растительных продуктов, в том числе и кабачка, определяются содержанием и свойствами пектиновых веществ, в работе было изучено их содержание и состав фракций. Было установлено, что общее содержание пектина в сырых кабачках выше, чем в запеченных, т.к. при высокой температуре пектин разрушается, однако после тепловой обработки содержание водорастворимого пектина увеличивается. Это объясняется тем, что под воздействием тепловой обработки происходит переход протопектина в водорастворимый пектин, за счет чего и увеличивается количество водорастворимого пектина в запеченных кабачках. В свою очередь, количество пектина, гидролизуемого в растворе 0,013 н HCl и в растворе 1 % $(\text{NH}_4)_2\text{C}_2\text{O}_4$, после тепловой обработки уменьшается.

Результаты исследований показали, что кабачки являются ценным сырьем для овощных соусов оказывающих на организм комплексное оздоравливающее действие.