

## **РАЗРАБОТКА АССОРТИМЕНТА НОВЫХ ВИДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ КОМПОТОВ**

**Бовелкова И.Н.**

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

Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье нации. Сегодня особое внимание уделяется продуктам, содержащим витамины, минеральные и другие биологически активные вещества, а также полученные без внесения химических добавок. Особенно это относится к консервированным продуктам, которые заготавливаются впрок.

Одной из разновидностей консервированной продукции являются компоты. Традиционно их изготавливают из плодово-ягодного сырья, залитого сахарным сиропом. Также к компотам относятся фрукты, залитые плодовым соком и фрукты в вине. Согласно стандарту к этим видам консервов предъявляются жесткие требования. Сироп в компотах должен быть прозрачным, без посторонних включений, фрукты и ягоды – целые или нарезанные, сохранившие форму.

Целью исследований являлась разработка ассортимента новых видов консервированных компотов.

В качестве основного сырья для производства компотов использовали местное широко распространенное на территории Республики Беларусь сырье: клюкву, черную смородину, яблоки.

В лабораторных условиях были разработаны технологии и рецептуры консервированных компотов «Клюква в яблочном сиропе» и «Черная смородина в яблочном сиропе».

Ягоды сортировали, мыли и инспектировали. Далее их бланшировали паром в течение 4...5 минут, с целью облегчения проникновения яблочного сиропа в ягоды, тем самым для улучшения вкуса готового продукта, так как ягоды в отдельности являются довольно кислыми.

Для производства яблочного сиропа яблоки мыли, инспектировали, измельчали, отжимали сок прессованием, процеживали, фильтровали. Далее полученный сок смешивали с сахаром, кипятили до полного растворения сахара, фильтровали сироп (концентрация сиропа 35 %), подогревали и заливали им пробланшированные ягоды. Для предотвращения окисления и сохранения формы ягоды фасовали теплыми. Фасовку осуществляли в тару Ш-82-450. Консервы хранили в течение 30 дней при температуре 25 °С и влажности 75 %.

В результате органолептического анализа было установлено, что изготовление консервов «Клюква в яблочном сиропе» является целесообразным, так как вкус, цвет, аромат и консистенция соответствовали требованиям, предъявляемым к компотам.

Продукт «Черная смородина в яблочном сиропе» не подходит для промышленного производства, так как ягоды черной смородины в сочетании с яблочным сиропом дают не привлекательный зеленоватый оттенок сиропа, который появляется при хранении консервов.