

## ПЛОДОВООВОЩНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ АСЕПТИЧЕСКОГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ – ПЕРСПЕКТИВНОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА НЕКТАРОВ

Саманкова Н.В., Шастиловская А.В

Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь

Производство и реализация сокосодержащей продукции – важнейший сектор пищевой промышленности и потребительского рынка ряда стран мира. Соки из фруктов и овощей являются неотъемлемой частью рациона здорового питания человека. Причиной большого внимания к группе «Соки, нектары и сокосодержащие напитки» является то, что, помимо их хорошего вкуса и аромата, эффективного утоления жажды, они имеют высокую пищевую ценность. Эта продукция является важным источником углеводов, пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ и органических кислот, способствующих оптимальной работе организма.

Сегодня в Республике Беларусь более 30 предприятий осуществляет выпуск соковой продукции по новым стандартам, гармонизированным с международными. Однако, большинство из них выпускают эту продукцию из импортных концентрированных соков и полуфабрикатов, не используя местное сырье.

Тыква, морковь, томаты и яблоки являются широко распространенным сырьем в Республике Беларусь. В них содержится большое количество пищевых волокон, каротина, а также таких минеральных веществ, как калий, магний, натрий, кальций, фосфор, йод и железо. Как и большинство других плодов и овощей, это сырье не может долго сохраняться в свежем виде, в результате чего его перерабатывают. Для жидких и пюреобразных продуктов применяют асептическое консервирование, при этом подготовленные полуфабрикаты стерилизуют при температуре 130-150 °С в течение нескольких секунд, разливают в тару, герметизируют и охлаждают. Метод асептического консервирования, благодаря кратковременному воздействию высоких температур, позволяет сохранить потребительские свойства исходного сырья с наименьшими изменениями.

В настоящее время отечественные предприятия занимаются заготовкой большого количества полуфабрикатов асептического консервирования из моркови, тыквы, томатов и яблок. Полуфабрикаты используют для производства пюреобразных консервов для детского питания, а также для изготовления нектаров с мякотью общего назначения. Ассортимент нектаров из данного вида полуфабрикатов весьма ограничен и насчитывает небольшое количество рецептов. В состав почти всех рецептов нектаров входят импортные концентрированные соки из цитрусовых, а для производства нектара томатного в основном используют томатную пасту импортного производства.

В связи с этим, мы предлагаем расширить ассортимент плодовоовощных и овощных нектаров, используя полуфабрикаты только из местного дешевого, повсеместно распространенного сырья (тыквенное, морковное, томатное и яблочное пюре). Планируется разработать несколько различных научно обоснованных рецептов нектаров на основе этих полуфабрикатов, сбалансированных по минеральному составу. Это позволит отечественным предприятиям выпускать новую импортозамещающую продукцию, вырабатываемую вне сезона, а также получить продукт, в котором сочетаются польза для здоровья, а также хорошие органолептические показатели.