

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР И ТЕХНОЛОГИИ НЕКТАРОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КРЫЖОВНИКА

Кузнецова Л.В., Доброскок Л.П., Вальчук Т.С.

**Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

По действующей технологии плодово-ягодные нектары производят из заранее заготовленных полуфабрикатов пюре. Именно пюре обеспечивает наиболее полное сохранение полезных свойств сырья.

Была поставлена задача создания нектаров, состоящих из компонентов, взаимно дополняющих друг друга по химическому составу, органолептическим свойствам и пищевой ценности. В качестве основного сырья использовали пюре из ягод крыжовника, которое получали из ягод, разваренных при температуре 90°C в воде, добавленной в количестве 25% к массе ягод. Для купажирования с крыжовенным пюре использовали пюре из черной смородины и пюре из малины, которые получали по традиционной технологии.

Экспериментальные купажи нектаров составляли, исходя из анализа химического состава исходных компонентов и органолептических показателей готового продукта. Использовали различные сочетания крыжовенного пюре, пюре из выбранных ягод и сахарного сиропа для достижения гармоничных органолептических свойств.

После органолептической оценки отобраны лучшие рецептурные композиции и в лабораторных условиях изготовлены стерилизованные нектары. Технология приготовления нектаров заключается в смешивании подготовленных пюреобразных компонентов и сахарного сиропа при температуре 60°C, последующей гомогенизации, подогреве до температуры фасовки 80°C, розливе в подготовленную тару, укуповивании и пастеризации. Готовые нектары еще раз оценивали по органолептическим показателям, отмечая сохранение или изменение внешнего вида, цвета, вкуса и аромата.

В результате разработаны рецептуры и технология купажированных нектаров: из крыжовника, черной смородины и малины; из крыжовника и черной смородины; из крыжовника и малины.

Все нектары содержат легко усвояемые углеводы нативной природы (10%...11%), составляющие основную часть растворимых сухих веществ, органические кислоты, пектиновые вещества (0,15%...0,19%). В нектарах содержится витамин С (10,8...14,8 мг на 100г), фенольные соединения (49...76 мг на 100 г). Антиоксидантная система нектаров, сформированная натуральными компонентами, обуславливает их функциональные свойства.

Нектары содержат только натуральные компоненты, обладают хорошими вкусовыми качествами и высокой пищевой ценностью. По физико-химическим и органолептическим показателям нектары соответствуют требованиям СТБ 829 «Консервы. Соки, нектары, сокодержущие напитки овощные, овощефруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия». Содержание оксиметилфурфуrolа (известного канцерогена) в нектарах незначительно - 0,3...0,5 мг/кг, при допуске 20мг/кг. По другим показателям безопасности нектары отвечают требованиям Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденных в 2009г.