

## НОВЫЕ СОКОСОДЕРЖАЩИЕ КОКТЕЙЛИ И МОРСЫ ИЗ БУЗИНЫ

**Бурак Л.Ч., Суздалева Д.М., Кондратенко А.С.  
Научный руководитель – Тимофеева В.Н., к.т.н., доцент  
Могилевский государственный университет продовольствия,  
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время очень важной проблемой является широкое распространение сердечно-сосудистых и онкологических заболеваний у населения. Для профилактики и предупреждения этих заболеваний необходимо обратить внимание на производство продукции из сырья, обладающего антиоксидантной активностью, которое содержит в своем составе биоантиоксиданты – витамины, биофлавоноиды, дубильные вещества, органические кислоты и другие полезные для организма человека вещества.

На мировом рынке широко представлен разнообразный ассортимент напитков, в том числе и сокосодержащих, но чаще всего это напитки из концентрированных полуфабрикатов с добавлением ароматизаторов, красителей, стабилизаторов консистенции, пищевых кислот и др.

Поэтому актуальность производства коктейлей и морсов на натуральной основе не вызывает сомнений. Для этого необходимо привлечение новых нетрадиционных видов сырья, богатого биологически-активными веществами, таких как бузина и создание рациональной технологии ее переработки с максимальным сохранением микронутриентов.

На протяжении трех лет нами проведены исследования по изучению химического состава ягод бузины. Результаты исследований были обработаны статистически. Установлено, что ценными компонентами ягод являются биофлавоноиды, витамины, минеральные и пектиновые вещества.

Нами исследованы различные способы тепловой обработки ягод бузины при получении пюре. При проведении бланширования в воде или паром важно правильно подобрать режимы тепловой обработки. Проведенные исследования показали, что при высоких температурах обработки дробленной массы ягод бузины наблюдаются значительные потери витаминов и антоцианов, а при низких температурах не происходит достаточного насыщения продукта антоцианами. Поэтому был спланирован и проведен многофакторный эксперимент. На основании полученной матрицы, установили оптимальные режимы тепловой обработки ягод бузины, при которых выход пюре наибольший и наблюдается максимальное сохранение биофлавоноидов, минеральных веществ и витаминов.

Разработана технология производства купажированных морсов с мякотью и коктейлей на основе бузины. Исследован их химический состав и пищевая ценность, а также органолептические и физико-химические показатели их качества, установлено, что готовые консервированные морсы и коктейли содержат биоантиоксиданты, препятствующие образованию свободных радикалов.

Морсы и коктейли, полученные с использованием пюре из бузины имеют приятный вкус и аромат, насыщенную окраску, свойственную ягодам бузины.