

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР СИРОПОВ НА ОСНОВЕ МЕСТНОГО ПЛОДОВО-ЯГОДНОГО СЫРЬЯ

Иванова И.Н.

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

Производство продуктов питания на натуральной основе с использованием местного плодово-ягодного сырья – одна из приоритетных задач перерабатывающих предприятий Республики Беларусь. По нашему мнению, одним из перспективных направлений переработки местного сырья является производство сиропов, обогащенных микронутриентами плодов или ягод. Плодово-ягодные сиропы имеют самое разнообразное применение в домашней кулинарии, общественном питании и безалкогольном производстве. Сиропы можно использовать при изготовлении безалкогольных напитков, десертов, кремов, киселей, молочных каш и т.д. – это обогащает, ароматизирует и улучшает вкус продуктов.

Производством сиропов в нашей республике занимаются РУП “Эксон”, ОДО “Аржаница”, ОДО “фирма АВС” и др. Однако основная часть этих продуктов изготавливается с использованием искусственных ароматизаторов и красителей. Существует только несколько предприятий, которые выпускают данный вид продукции из натурального сырья. В основном производство натуральных сиропов освоено во Франции, такими предприятиями как “1883 de Philibert Routin”, “MONIN”, “Teisseire”, “DEPUIS 1885 Giffard”. Для увеличения конкурентоспособности белорусской продукции на мировом рынке необходимо внедрение в производство новых видов этой продукции и технологий её изготовления.

Для обогащения организма биологически активными веществами рекомендовано употреблять в пищу продукты, которые содержат витамины, минеральные и пектиновые натурального происхождения. Поэтому целью наших исследований являлась разработка рецептур сиропов из местного плодово-ягодного сырья, сбалансированных по содержанию микронутриентов. Широко распространенным сырьем на территории Республики Беларусь являются яблоки, груши, клюква, черника, черноплодная рябина, малина, черная и красная смородина и др. Это сырье богато витаминами, органическими кислотами, пектиновыми и минеральными веществами, которые способствуют укреплению организма и улучшению обмена веществ. Купажирование этого сырья в различных соотношениях позволит получить продукт, сбалансированный по витаминно-минеральному составу.

Нами предложены рецептуры сиропов из ягод клюквы болотной и плодов яблок сорта “Антей”. В яблоках содержится достаточно высокое количество кальция и железа, однако они обеднены красящими веществами и витамином С, которые в достаточном количестве содержатся в клюкве. Это позволило создать новый продукт, обладающий приятным вкусом и ароматом, а также, характеризующийся высоким содержанием антоцианов, витамина С, пектиновых и минеральных веществ.

Также ведутся исследования по разработке рецептур купажированных сиропов из другого плодово-ягодного сырья: груши и клюквы, яблок и черноплодной рябины, черники и яблок, малины и яблок. Это позволит получить новые продукты, сбалансированные по витаминно-минеральному составу.