

Дементьева С.И., Козина Т.М.

Научный руководитель – Развязная И.Б., старший преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Для обеспечения полноценного и сбалансированного питания с учетом лечебно-оздоровительных функций в рационе каждого человека должно присутствовать огромное количество разнообразных веществ. Значительное количество таких веществ содержится в натуральном растительном сырье: овощах и фруктах, лекарственных растениях, зернопродуктах и др.

Одним из направлений создания «здоровых» продуктов питания являются напитки. Медицина многих стран выделила напиток как оптимальную форму пищевого продукта, используемого для обогащения организма человека биологически активными веществами. Ведущим направлением в совершенствовании ассортимента напитков на белорусском рынке является использование натурального сырья для их производства. Целенаправленный подбор составляющих компонентов позволяет получать напитки, обладающие функциональными свойствами.

Цель проведенной работы – изучение основных физико-химических показателей ягод брусники как сырья для получения ягодных морсов. Исследования велись по унифицированным методам контроля качества пищевых продуктов и в соответствии с действующими стандартами.

Брусника является дикорастущим сырьем, которое широко используется в питании и в лечебных целях. Из литературы известно, что ягоды брусники и продукты их переработки тонизируют сердечную мышцу, понижают кровяное давление, повышают прочность и эластичность стенок кровеносных капилляров; обладают противомикробными свойствами. Основные физико-химические показатели ягод брусники, которые были исследованы нами на первоначальном этапе, представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Химический состав ягод брусники

Наименование показателей	Значение
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	11,3
Массовая доля сахаров, %	7,38
в том числе редуцирующих	3,84
сахароза	3,36
Сахарокислотный индекс	4,24
Массовая доля титруемых кислот (по яблочной кислоте), %	1,74
Витамин С, мг на 100	18,2

Как видно из таблицы 1, сахара составляют главную часть сухих веществ. При этом практически одинаковое соотношение между редуцирующими сахарами и сахарозой. Брусника содержит значительное количество титруемых кислот, богата аскорбиновой кислотой. Ягоды имеют довольно высокое содержание растворимых сухих веществ, основная часть которых будет присутствовать в морсе.

Таким образом, ягоды брусники имеют ценный химический состав и могут быть использованы для изготовления морсов. Дальнейшие исследования будут продолжены в направлении разработки рецептуры и технологии брусничного морса.