

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ СУШЕНОГО ВИНОГРАДА В ВИНОДЕЛИИ

Миронович Е.В.

**Научный руководитель – Яромич Л.П., старший преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Виноград – древнейшее растение.

Предназначенный для сушки виноград убирают в стадии полной зрелости.

Сушеные плоды характеризуются повышенной энергетической ценностью, которая в среднем в шесть раз превосходит исходное сырье. Это связано с высоким содержанием в сушеных фруктах сухих веществ. Однако по биологической ценности сушеные плоды значительно уступают свежим, так как ряд витаминов, красящих, фенольных веществ и ферментов разрушаются на разных этапах сушки.

Однако, лечебные свойства изюма известны из «глубины веков». Издавна ценилась способность изюма укреплять нервную систему, действовать как успокоительное средство. Сердце и легкие также подвержены целительному действию сушеного винограда. Врачи рекомендуют изюм как средство против анемии и общей слабости, при болезнях сердца и почек.

Изюм – один из лучших источников железа–микроэлемента, который входит в состав гемоглобина – главного компонента красных кровяных телец.

Сушеный виноград был исследован по показателям качества. В нем содержится 83,74% сухих веществ, из них растворимых 69%. Кроме того, содержится 66,26% сахаров, 1,31% органических кислот (в пересчете на яблочную), 1,33% клетчатки, 2,7% золы, дубильных и красящих веществ 1,35%.

Все эти показатели характеризуют сушеный виноград, как превосходное сырье для виноделия.

Применение сушеного винограда позволит не только расширить ассортимент выпускаемой продукции, но и даст возможность производить вино в течение года.

ИССЛЕДОВАНИЕ ЯГОД БУЗИНЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ НЕКТАРОВ И НАПИТКОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Бурак Л.Ч., Куткович А.А.

**Научный руководитель – Тимофеева В.Н., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время особую актуальность имеет разработка и внедрение в производство функциональных продуктов питания, которые регулируют физиологические процессы в организме человека. Впервые концепция функционального питания сформулирована в Японии в начале 80-х годов прошлого столетия, эта страна и в настоящее время является мировым лидером в развитии функционального питания. Белорусский рынок функциональных продуктов находится в начале пути своего развития. Эти продукты снижают риск развития заболеваний, связанных с питанием.

Соки и нектары являются одной из самых распространенных форм пищевого продукта, которую можно использовать для обогащения рациона питания любого человека нутриентами.

Перспективным сырьем для производства функциональных сокосодержащих продуктов являются ягоды бузины, которые являются источником биологически активных веществ. Главная роль принадлежит биофлавоноидам, обладающим Р-витаминной активностью и антиоксидантным действием.