

УДК 664.8

## **ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА ПРИ ПОЛУЧЕНИИ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ**

**Новикова Е.И.**

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

Появились коктейли в Северной Америке в конце XVIII в. Их подавали во время азартных пестушинных боев болельщикам и участникам соревнований. В основе коктейлей того времени были крепкие спиртные напитки, такие как виски. В настоящее время в нашей стране и за рубежом предлагаются варианты рецептур, из которых полностью исключены спиртные напитки, вводятся новые компоненты и ароматические вещества. Однако промышленный выпуск и рецептуры плодово-ягодных коктейлей в Республике Беларусь отсутствуют.

Среди факторов питания, имеющих особо важное значение для поддержания здоровья, работоспособности и активного долголетия человека, важнейшая роль принадлежит полноценному и регулярному снабжению его организма всеми необходимыми микронутриентами: витаминами, макро- и микроэлементами. Микронутриенты относятся к незаменимым пищевым веществам. Они абсолютно необходимы для нормального осуществления обмена веществ, роста и развития организма, защиты от болезней и неблагоприятных факторов внешней среды, надежного обеспечения всех жизненных функций, включая воспроизводство генофонда.

Организм человека не синтезирует микронутриенты и должен получать их в готовом виде с пищей. Способность запасать микронутриенты впрок на сколько-нибудь долгий срок у организма человека отсутствует. Поэтому они должны поступать регулярно, в полном наборе и количествах, соответствующих физиологической потребности человека, во все периоды года. Но, известно, что в природе не существует продукта, который содержал бы все необходимые человеку микронутриенты.

При разработке рецептур коктейлей, в качестве источника, богатого микронутриентами, были выбраны плоды шиповника, которые консервной промышленностью практически не используются. Разработка технологии плодово-ягодных коктейлей с высоковитаминизированной и высококислотной добавкой – шиповником – позволит создать научно обоснованные рецептуры, богатых микронутриентами и с оптимальными органолептическими показателями.

В качестве основы при разработке плодово-ягодных коктейлей использовали грушевое и яблочное пюре содержание которого колебалось в пределах 35-45%, с добавлением соков – вишневого, красносмородинового, черносмородинового, сливового и шиповникового нектара.

УДК 664.8

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ В ПРОИЗВОДСТВЕ СОКОСОДЕРЖАЮЩЕЙ ПРОДУКЦИИ**

**Шедько А.И., Сидоренко О.В.**

**Научные руководители – Доброскок Л.П., старший преподаватель,  
Азаренкова Г.В., старший преподаватель  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Соки и сокосодержащие напитки медициной многих стран выделены как оптимальная форма пищевого продукта для обогащения организма человека биологически активными веществами. Кроме того, биологические особенности соков таковы, что не только являются легко усвояемыми пищевыми продуктами, но и способствуют полной усвояемости таких основных веществ как жиры, белки, углеводы, сахара, содержащиеся в других пищевых продуктах.