

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЯГОД КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ В ТЕХНОЛОГИИ МОРСОВ

С.О. Глекова, И.Б. Развязная, В.Н. Тимофеева

Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

При получении соков прямого отжима после процесса прессования образуется значительное количество выжимок, которые, как правило, на заводах уходят в отходы. С введением в действие стандарта на соки, нектары и сокосодержащие напитки в консервной отрасли появился четко определенный термин «морс». Морс представляет собой жидкий продукт, полученный из свежих или замороженных ягод путем механического извлечения из них сока прямого отжима или пюре с последующим смешиванием его с продуктом экстракции горячей питьевой водой выжимок, полученных из этих же ягод с добавлением или без добавления вкусовых ингредиентов, с массовой долей ягодного сока или пюре не менее 15%.

В качестве объекта исследований нами были выбраны ягоды красной смородины, сок прямого отжима и выжимки, полученные из этих ягод. Целью исследований являлась разработка технологии получения морса из красной смородины.

Обязательным требованием при создании морсов – это высокие органолептические показатели и содержание в готовых продуктах биологически активных веществ.

В рамках исследований нами был изучен химический состав ягод красной смородины, сока прямого отжима из этих ягод, а также выжимок. Красная смородина в зависимости от сорта, места произрастания содержит от 3 до 8% сахаров, основная часть которых – редуцирующие, около 3% органических кислот. Общее содержание пектиновых веществ составляет в среднем 0,3%. По наличию витамина С красная смородина значительно уступает черной (около 25–30 мг/100 г).

Одним из основных моментов технологического процесса производства морсов является получение экстракта. При подборе режима экстракции необходимо учитывать, что в готовом экстракте должно быть не менее 6% растворимых сухих веществ. Установлено, что оптимальной является температура экстрагирования 60⁰С при соотношении выжимок и воды 1:6.

Далее смешиваются сок прямого отжима и экстракт, вносится сахарный сироп. Полученный морс подогревают и направляют на фасование, укупоривание и пастеризацию.

В ходе проведенных исследований разработана технологическая схема комплексной переработки ягод красной смородины с целью получения готового продукта – морса красносмородинового. При вовлечении выжимок в технологический процесс позволяет наиболее полно использовать биологически активные вещества исходного сырья и максимально сохранить их в готовом продукте.