

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ТЫКВЕННОГО СОКА ПРЯМОГО ОТЖИМА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВКУСОВЫХ ИНГРИДИЕНТОВ**О. Г. Шевцова, М. Л. Зенькова, В. Н. Тимофеева****Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Беларусь**

Продукты на плодоовощной основе – важнейшие продукты функционального назначения, обеспечивающие организм жизненно важными веществами, прежде всего биологически активными ингредиентами – витаминами, минеральными компонентами, пищевыми волокнами, полифенольными соединениями и другими эссенциальными нутриентами, дефицит которых опасен для здоровья человека. Поэтому производство тыквенного сока прямого отжима с добавлением вкусовых ингредиентов для обогащения его биологически активными веществами является перспективным направлением в производстве сокосодержащих напитков.

Целью работы является разработка технологии производства тыквенного сока прямого отжима и рецептур на основе тыквенного сока с использованием натуральных вкусовых ингредиентов. К натуральным вкусовым ингредиентам в данной работе относятся лимон, настой цедры лимона, клюква, черная смородина и черноплодная рябина.

При выборе вкусовых ингредиентов учитывали богатый химический состав и доступность сырья, которое бы обеспечило импортозамещение пищевых продуктов.

На первом этапе работы исследован химический состав лимона, клюквы, черной смородины и черноплодной рябины, а также химический состав тыквенного сока прямого отжима, настоев цедры лимона на воде в соотношении 1:10 и цедры лимона на тыквенном соке в соотношении 1:10 и 1:25. Установлено, что по содержанию экстрактивных веществ и технологичности наиболее приемлемым является настой цедры лимона на тыквенном соке в соотношении 1:10.

На втором этапе работы изучено влияние способов предварительной обработки тыквы на выход и качество сока. Тыкву обрабатывали известными способами – бланширование в воде, замораживание и обработка ферментным препаратом пекталитического действия. Установлено, что бланширование тыквы в воде при 100°C в течении 10 минут увеличивает выход сока на 26,7% по сравнению с контролем (без обработки).

Разработаны рецептуры сокосодержащего напитка на основе тыквенного сока с лимоном, настоем цедры лимона, с соком клюквы, с соком черной смородины и с соком черноплодной рябины.

Введение в рецептуру соков из клюквы, черной смородины и черноплодной рябины в количестве от 10 до 20% позволяет обогатить напитки кислотами, витамином С, полифенольными соединениями, пектиновыми веществами и улучшить органолептические показатели готового продукта.