

## ВЛИЯНИЕ БЛАНШИРОВАНИЯ НА ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПЛОДОВ СОРТОВОЙ АЙВЫ ЯПОНСКОЙ

Н.И.Ильичева, М.И. Васильева, Е.А. Леонтьева

Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь

Тепловая обработка сырья является одним из основных приемов в технологическом процессе при изготовлении консервов. В процессе бланширования происходит прекращение биохимических процессов в продукте, уничтожение большей части микроорганизмов, изменение объема и массы, повышение проницаемости протоплазмы клеток, изменение консистенции, удаление воздуха, сохранение естественного цвета продукта.

Для исследования были использованы плоды айвы японской сорта Лихтар-4 и гибридного сорта С-47 урожая 2008 года, районированные в условиях Республики Беларусь. Плоды готовили перед бланшированием следующим образом: тщательно мыли, инспектировали, сортировали, удаляли плодоножки у целых плодов, семенные гнезда у резанных на половинки плодов и подвергали бланшированию при температуре  $(100 \pm 2)^\circ\text{C}$  продолжительностью 5 минут – плоды, резанные на половинки, 10 минут – целые плоды.

Нами изучено влияние режимов бланширования на химический состав плодов сортовой айвы японской. Результаты исследований представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Влияние режимов бланширования на химический состав плодов сортовой айвы японской

Наименование показателей	Сорта	Химический состав плодов без обработки	Предварительная обработка			
			Бланширование водой, $T = (100 \pm 2)^\circ\text{C}$		Бланширование паром, $T = (100 \pm 2)^\circ\text{C}$	
			5 минут, половинками	10 минут, целыми плодами	5 минут, половинками	10 минут, целыми плодами
Растворимые сухие вещества, %	Лихтар-4	8,50	6,9	7,6	8,0	8,2
	С-47	8,75	7,21	7,75	8,65	8,7
Титруемая кислотность, %	Лихтар-4	5,95	3,86	4,19	4,9	5,1
	С-47	5,98	4,72	4,10	5,16	5,28
Общие сахара, %	Лихтар-4	2,26	1,70	1,95	2,10	2,2
	С-47	2,54	1,84	2,00	2,15	2,44
Витамин С, мг/100 г	Лихтар-4	29,93	9,85	21,70	25,65	29,23
	С-47	33,86	12,76	23,44	28,22	33,60
$\beta$ -каротин, мг/100 г	Лихтар-4	1,21	0,75	0,90	1,05	1,15
	С-47	1,14	0,67	0,83	0,90	1,05

Анализ проведенных исследований показал, что бланширование паром плодов сортовой айвы японской является оптимальным способом тепловой обработки, которое позволит остановить действие окислительных ферментов, сократить потери сухих веществ, сохранить цвет, вкус, аромат исходного сырья.