

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА НЕКТАРОВ

Н.В.Саманкова, Н.В. Казюка, Е.С. Башаримова
Научный руководитель - В.Н. Тимофеева, к.т.н., доцент
Могилёвский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республики Беларусь

В последнее время наблюдается возрастающий интерес потребителей к продовольственному сырью богатому натуральными ингредиентами, содержащему естественные пигменты. Таким сырьем является черноплодная рябина (*Agonia melanocarpa*), содержащая сахара, минеральные и пектиновые вещества, а так же большое количество биофлавоноидов, включающих антоцианы с пробиотическими свойствами.

В связи с вступлением Республики Беларусь в ВТО новым подходом к сокосодержащей продукции является разработка технологии нектаров на натуральной основе. Натуральные нектары, как источники витаминов и биологически активных веществ, жизненно необходимых человеку пользуются стабильным, постоянно растущим спросом. Производство и реализация нектаров – важнейший сектор пищевой промышленности и потребительского рынка ряда стран.

Целью данной работы является разработка технологии и расширение ассортимента нектаров с использованием местного плодово-ягодного сырья – черноплодной рябины. Разработанные нами нектары можно рекомендовать в качестве профилактического средства при гипертонической болезни, сердечно-сосудистых заболеваниях, лучевой болезни, а так же в качестве кровоостанавливающего средства. Кроме того они обладают приятным вкусом, насыщенным цветом и в жаркий период года хорошо утоляют жажду.

В лабораторных условиях были изготовлены образцы нектаров и по органолептическим показателям отобраны оптимальные рецептуры. На основании полученных данных можно отметить, что нектар на основе черноплодной рябины имеет ярко выраженный плодовой вкус, гармоничный по содержанию кислоты и сахара.

Нектар исследовали по основным показателям качества, в результате чего было установлено, что больше всего нектары богаты фенольными соединениями, которые в основном представлены антоцианами, это объясняется высоким содержанием их в соответствующем сырье.

Изготовленные нектары были фасованы в стеклянные бутылки вместимостью 750см³ и поставлены на хранение при температуре 18°С и относительной влажности воздуха 75% в течение трех месяцев. С целью изучения физико-химических и органолептических показателей нектаров при хранении.

Нектар черноплоднорябиновый в процессе хранения не изменил свой темно-гранатовый цвет, сохранил сладко-кислый терпкий вкус, посторонний запах и привкус в нектаре не ощущались. Физико-химические показатели при хранении в течение трех месяцев у нектара не изменились.

**ИССЛЕДОВАНИЕ ДИНАМИКИ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ
ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ В ПРОЦЕССЕ СОЗРЕВАНИЯ**

Н.В.Саманкова, Н.В. Казюка, Е.С. Башаримова
Научный руководитель - В.Н. Тимофеева, к.т.н., доцент
Могилёвский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь

Уборка урожая черноплодной рябины для переработки производится обычно в технической стадии зрелости. Однако климатические условия не всегда бывают одинаковыми,