

Необходимая дозировка добавлялась в готовое пиво перед фильтрацией. В данном случае сохранился специфический аромат и остаточная сладость, приятный мягкий медовый вкус.

По результатам дегустации установлено, что пиво приготовляемое по второму способу, т.е. при задаче меда в готовое пиво перед фильтрацией, по всем показателям оказалось лучшим.

УДК 664.3:66.094.38

ИЗМЕНЕНИЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА ПРИ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ

А.В. Черепанова, В.Н. Тимофеева

**Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Беларусь**

Объектами исследования служили плоды шиповника следующих сортов: Роза Ругоза, Крупноплодный, Российский II, районированные в Республике Беларусь.

Методы анализа применяли общепринятые в промышленности и научных учреждениях страны и за рубежом. Опыты проводили в 5-6 кратном повторении, причем аналитические определения для каждой пробы осуществлялись в 3-х повторностях. Обсуждались только те результаты, которые были воспроизводимы в каждом опыте.

Целью работы явилось изучение изменения биологически активных веществ плодов шиповника при бланшировании в горячей воде и паром, при различных температурах и времени обработки. Шиповник подготавливали следующим образом: плоды мыли, инспектировали, сортировали, измельчали и подвергали тепловой обработке. При тепловой обработке плодов снижение основных химических показателей шиповника в соке происходит за счет разведения его водой, добавленной при бланшировании, которая остается в соке. Потери аскорбиновой кислоты для сорта Роза Ругоза при бланшировании в воде при температуре 100°C по сравнению с бланшированием в воде при температуре 85°C больше на 5,29%, снижается содержание полифенольных веществ на 3,13%, сахаров на 2,91%; для сорта Российский II потери аскорбиновой кислоты составляют 3,84%, полифенольных веществ – 3,08%, сахаров – 5,12%; для сорта Крупноплодный потери аскорбиновой кислоты – 5,91%, полифенольных веществ на 3,28%, сахаров – 3,42%.

Бланширование плодов шиповника практически не влияет на содержание β-каротина. Содержание сухих веществ увеличивается с увеличением температуры и продолжительности тепловой обработки, это связано с переходом экстрактивных веществ в сок. Наиболее эффективна обработка паром при продолжительности 3 мин. Обработка паром обеспечивает наиболее полное сохранение биологически активных веществ по сравнению с бланшированием в воде в зависимости от сорта шиповника аскорбиновой кислоты сохраняется больше на 8,00 – 19,00%, полифенольных веществ на 10,71 – 12,68%, сахаров на 13,54 – 20,39%. При тепловой обработке плодов шиповника, как в воде, так и паром наблюдаются потери биологически активных веществ (полифенольных веществ (на 32,50%), аскорбиновой кислоты (на 40,15%), β-каротина (на 7,00%), по сравнению со свежими плодами. С увеличением температуры и продолжительности тепловой обработки потери биологически активных веществ возрастают.

УДК: 664.859.2;664.681.2

ИЗМЕНЕНИЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ОВОЩНЫХ ПАСТ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ

М.Т. Ярашева, М.З. Ашурова

**Бухарский технологический институт пищевой и легкой промышленности,
г. Бухара, Узбекистан**

Для микробиологических исследований сладких овощных паст образцы свекольной и тыквенной пасты помещали в предварительно прогретые в сушильных емкостях стеклянные стаканчики, накрывали фильтровальной бумагой и ставили на хранение при температуре 4...6°C и 18...20°C. В процессе хранения свекольную и тыквенную пасту периодически характеризовали по органолептическим и микробиологическим показателям через 2 - 5 сут. При определении органолептических показателей обращали внимание на вкус, запах, цвет, консистенцию, характер поверхности пасты.