

что обеспечивает ежегодное плодоношение этого растения. Ее значение обусловлено зимостойкостью, устойчивостью к болезням и повреждению вредителями, неприхотливостью к условиям произрастания, высокой и регулярной урожайностью, полезными свойствами плодов, содержащих больше витаминов, чем многие другие плодовые культуры, возможностью долговременного сохранения плодов в свежем виде. Кроме того, в ягодах присутствуют сахара, органические кислоты, минеральные, пектиновые и фенольные соединения.

Объектами наших исследований являлась рябина черноплодная двух сортов – Вениса и Надзея, а также выжимки из этих сортов. Плоды собирались в конце сентября в институте Плодоводства при НАН Беларуси, расположенном в п. Самохваловичи Милнского района.

Целью работы являлось исследование химического состава сортовой черноплодной рябины и выжимок из нее, как перспективного сырья для комплексной переработки.

Исследование химического состава проводили по унифицированным методам контроля пищевых продуктов. В результате исследований было установлено, что в сортах Вениса и Надзея содержание общих сухих веществ составляло 15,4% и 16,1%, общих сахаров 6,8% и 7,2%, органических кислот 1,02% и 1,06%, витамина С 33,5 мг/100 г и 21,57 мг/100 г, азотистых веществ 0,18% и 0,27% соответственно, фенольных соединений 0,82% для обоих сортов.

Химический состав выжимок сортов Вениса и Надзея несколько отличался от химического состава свежих ягод. Содержание сахаров в выжимках уменьшилось на 11,76% для выжимок сорта Вениса и на 11,1% для выжимок сорта Надзея. Массовая доля титруемых кислот уменьшилась на 31,23% (сорт Вениса) и 32,39% (сорт Надзея). В результате проведенных исследований обнаружено, что содержание полифенольных веществ в выжимках увеличилось на 40%. Потери витамина С составили в среднем 42% от содержания в сырье. Это объясняется тем, что многие биологически активные вещества переходят в сок при отжиме.

Таким образом, плоды и выжимки сортовой черноплодной рябины представляют собой сырье, богатое биологически активными веществами, которое может подвергаться дальнейшей переработке.

УДК 664.8

#### **РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА КОНСЕРВОВ НА ОСНОВЕ ЯБЛОК**

*М.Л. Зенькова, В.Н. Тимофеева, О.В. Галаева, Е.В. Пантелева*

**УО «Могилёвский государственный университет продовольствия»**

**Могилёв, Беларусь**

Свежие яблоки – это хороший пищевой и лечебно-диетический продукт. Благодаря богатому содержанию сахаров, органических кислот, минеральных солей, витаминов и ферментов яблоки очень полезны для человеческого организма, действуют ободряюще и освежающе. Яблочную диету часто назначают при излишней тучности. Из яблок производят самый широкий ассортимент продукции. Это варенье, повидло, джем, соки, компоты, желе, квас, вино. В Беларуси из плодов, яблоки являются самым распространенным сырьём.

Целью работы является расширение ассортимента консервов на основе яблок с добавлением перца сладкого или облепихи.

Готовые продукты представляет собой яблоки, нарезанные половинками или дольками с добавлением перца сладкого, нарезанного полосками или плодов облепихи, залитые маринадной заливкой. Продукты производятся из свежего сырья и не содержат пищевых добавок.

При проведении работы исследован химический состав сырья и изменение химического состава при тепловой обработке. Сырьё богато биологически активными веществами, но тепловая обработка снижает некоторые показатели до 25%. Однако комбинация сырья позволяет повысить и дополнить продукт полезными макро- и микронутриентами.

При разработке рецептур консервов на дегустации методом ранговой статистики были отобраны образцы с хорошими органолептическими показателями. Для придания консервам привлекательного внешнего вида отработывались технологические приемы производства и разрабатывалась технология.

Исследован химический состав и пищевая ценность готовых консервов. На основании проведенных исследований можно сделать вывод, что комбинирование плодов и овощей или ягод способствует повышению пищевой ценности продукта и приданию ему изысканных органолептических свойств.