

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАЗЛИЧНЫХ СОРТОВ ФАСОЛИ В ПРОИЗВОДСТВЕ КОНСЕРВИРОВАННОЙ ПРОДУКЦИИ**

**Козина Т.М., Шамалова Я.А.**

**Научный руководитель – Тимофеева В.Н., к.т.н., доцент,  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

В последнее время в нашей республике возрастает стремление к здоровому образу жизни, а большой объем накопленных знаний о полезных свойствах бобовых, овощей и плодов вызывают к ним интерес, и делает их потребление все более популярными. Сочетание зернобобовых, овощей и плодов позволяют получить продукты, богатые растительным белком, углеводами, органическими кислотами, клетчаткой, витаминами, микро и макроэлементами.

Фасоль представляет собой растение семейства бобовых с множеством полезных свойств и богатейшей историей. В нашей республике в основном выращивают обыкновенную фасоль таких, сортов, как: Мотольская белая, Щедрая, Белорусская 288, Триумф луцильный. Однако в настоящее время перерабатывающие предприятия консервной отрасли работают с фасолью как белорусского, так и зарубежного производства.

Сортовые особенности зерновой фасоли оказывают существенное влияние на основные процессы ее переработки. Поэтому для исследований были выбраны различные сорта фасоли разных производителей, в том числе и белорусского производства.

Подготовку фасоли осуществляли способами с настаиванием, сменой варочной среды и варкой до готовности. Данные способы будут способствовать повышению эффективности производства, а также снижению содержания антипитательных веществ, содержащихся в зернах сырой фасоли. Подготовленную таким образом фасоль использовали для разработки новых видов закусочных консервов.

При разработке новых видов консервов в качестве составных компонентов использовали подготовленную фасоль, а для приготовления соуса - лук и морковь пассерованные, томатную пасту, пюре сладкого перца, яблочное пюре или пюре из алычи, воду, соль, сахар, растительное масло, специи и пряности.

В результате исследований разработаны рецептуры новых видов закусочных консервов. Были исследованы физико-химические и органолептические показатели, такие как: внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция. Установлено, что разработанные консервы богаты белком, клетчаткой и в достаточном количестве содержат  $\beta$ -каротин, витамин С.

Производство и внедрение новых консервов из фасоли на отечественных предприятиях позволит удовлетворить потребности человека в недорогом источнике белка, разнообразит его рацион, а также будет способствовать сглаживанию сезонности.

Установлено, что привлекательный внешний вид консервов оказывает большое влияние на покупательскую способность потребителя. Поэтому перспективным направлением является фасование разработанных новых видов закусочных консервов из фасоли в вакуумную упаковку, благодаря хорошей просматриваемости продукта, низкой себестоимости, легкости и герметичности, что будет способствовать конкурентоспособности и поставке такой продукции на экспорт.