

ТЕХНОЛОГІЯ ПАСТИ НА ОСНОВІ ПЮРЕ КИЗИЛУ ТА АЙВИ

Кузнєцов Е.В., гр. ТХмаг-06

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Васильєва О.О.
Донецький національний університет економіки і торгівлі
ім. М. Туган-Барановського

Мета даної роботи полягає в науковому обґрунтуванні та розробці технології пасти на основі кизилу та айви для подальшого його використання в технологіях солодких страв.

Плоди кизилу мають високе харчове і лікарське значення. У плодах кизилу міститься 9...15% сахарив, в основному глюкоза і фруктоза; пектинові сполуки – 0,55...1,32%; органічні кислоти – 2...3,7%; дубильні й ароматні речовини - 0,2...0,36%; 50...105 мг % аскорбінової кислоти; 3,7мг % заліза.

Створення пасти для солодких страв потребує надання кизилу певних технологічних властивостей. Тому спосіб обробки плодів кизилу обирався за двома ознаками:

- надання їм раціональних технологічних властивостей;
- біологічна цінність продукту після обробки.

Найбільш прийнятний спосіб попередньої обробки визначали шляхом порівняння властивостей вихідної сировини та модельних композицій за різних умов виробництва.

Розмір часток пореподібної маси має бути межах 0,5...0,7 мм.

На підставі проведених досліджень та переглянувши деякі види сировини, зваживши їх цілющі можливості і смакові якості, невисоку вартість та невибагливість вирощування, хімічний склад та функціональні властивості запропоновано використовувати в технології пасти, в якості пектиновмісного компонента - пюре айви.

Завершальним і найвідповідальнішим етапом технологічного процесу є стерилізація. Перспективним напрямком підвищення якості та терміну зберігання консервів є обробка продуктів харчування високим тиском. Нами запропоновано такий метод консервування плодової сировини, як стерилізація високим тиском, що дозволяє максимально зберегти харчову та біологічну цінність продукту.

Таким чином розроблена нова технологія виробництва пасти на основі кизилу та айви. Були визначені раціональні режими обробки з метою надання продукту технологічних властивостей для подальшого використання при виробництві солодких страв.