

Секція 3. **УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСІВ
І ТЕХНОЛОГІЙ ПЕРЕРОБКИ
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ СИРОВИНИ**

БАХЧЕВЫЕ КУЛЬТУРЫ В БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКАХ

Адмаева А.М., канд. техн. наук, доц.,

Медведков Е.Б., д-р техн. наук, проф.

Алматинский технологический университет (Республика Казахстан)

Потребление натуральных соков в Казахстане возрастает с каждым годом, поэтому расширение ассортимента купажированных соков с использованием нетрадиционного растительного сырья является актуальной задачей перерабатывающих производств. Создание технологий и рецептур соков со сбалансированным составом будет способствовать насыщению рынка и обеспечению населения необходимыми для организма витаминами и другими полезными веществами.

В работе исследуется возможность расширения ассортимента и разработка технологии соков на основе дыни и тыквы за счет введения в их состав дополнительных обогащающих компонентов, в частности, сока лимона, моркови и пчелиного меда.

Критерием для выбора рецептур служила органолептическая оценка, совместимость компонентов и их влияние на качество готовых купажированных соков.

В лабораторных условиях были получены следующие виды соков, названия которых созвучны национальным языковым формам:

1. «Лимтык», %: дынный сок – 40, тыквенный сок – 20, лимонный сок – 15, морковный сок – 40, мед – 5.

2. «Томтык», %: дынный сок – 40, тыквенный сок – 20, томатный сок – 23, поваренная соль – 5.

Оптимальное соотношение компонентов было установлено в серии опытов.

Полученные купажированные соки содержат больший комплекс витаминов, микро- и макроэлементов, чем исходные, за счет совместного вклада компонентов. В результате экспериментальных работ по изучению пищевой и биологической ценности новых купажированных соков были получены следующие данные (табл.).

Разработанные купажируемые соки по количественному набору основных питательных и биологических веществ не уступают традиционным, а в некоторых и превышают его. Новые виды соков отличаются высоким содержанием пектина, которое достигает 0,26% («Томтык») и 0,22% («Лимтык»), в то время как у яблочного сока содержание пектина только 0,1%. Соки более вязкие и сладкие, хорошо усваиваются.

Таблица – Пищевая и биологическая ценность купажируемых соков функционального назначения

Показатели	«Лимтык»	«Томтык»
Сухие вещества, %	17	16
Белки, %	0,7	0,5
Зола, %	0,6	0,45
Общие углеводы, %	17,13	12,98
Моно- и дисахариды, %	16,41	11,7
Крахмал, %	0,20	0,28
Пектин, %	0,18	0,20
Витамин А, мг	0,71	0,75
Витамин В ₁ , мг	0,05	0,04
Витамин В ₂ , мг	0,04	0,04
Витамин В ₃ , мг	0,25	0,29
Витамин В ₆ , мг	0,07	0,08
Витамин В ₉ , мкг	8,35	9,83
Витамин С, мг	16,6	13,1
Витамин Е, мг	0,31	0,34
Витамин Н, мкг	0,02	0,3
Витамин РР, мг	0,48	0,43
Железо, мг	0,85	0,7
Калий, мг	159,25	173,8
Кальций, мг	26,6	16,76
Магний, мг	17,0	12,86
Фосфор, мг	25,1	20,91
Йод, мкг	2,0	1,61
Цинк, мкг	84,1	120,05

Таким образом, нами установлена возможность расширения ассортимента соков на основе комбинирования сырья с повышенными питательными свойствами. Применение натуральных обогатителей является технологическим приемом, позволяющим повысить качество и биологическую ценность соков.