

варки вводят раствор пектина и за 2–3 минуты до окончания приготовления добавляют фруктовую эссенцию.

Эти продукты богаты пищевыми волокнами, пектином, клетчаткой. Их можно отнести к продуктам функционального питания.

Специалисты и потребители при проведении дегустации высоко оценили органолептические и качественные показатели разработанных продуктов.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУФАБРИКАТА СОУСА ИЗ СЛИВ

Атаханов Ш.Н., канд. техн. наук, доц.

Нишанов У., ассист.

Юнусов А., студ.

Наманганский инженерно-технологический институт, Узбекистан

Акрамбоев Р.А., ст. преп.

Рахимов У.Ю., ассист.

Наманганский инженерно-строительный институт, Узбекистан

Руководство нашей независимой республики огромное внимание уделяет развитию и усовершенствованию всех сфер жизнедеятельности. За годы независимости вырос уровень жизни населения, качественно изменилось питание людей. Это всё благодаря особому вниманию руководства страны к пищевой и перерабатывающей промышленности и источнику основного сырья этой отрасли – сельскому хозяйству. Во многих селах и деревнях полностью обновлены саженцы в садах, особое внимание уделено созданию интенсивных садов. Урожай, получаемый с интенсивных садов, отличается большим объёмом и хорошим качеством. Из-за специфики садоводства во время созревания и сбора урожая цены обычно падают, и иногда можно отследить потерю сырья, но после уборки сырьё дорожает. Несмотря на огромный урожай фруктов, по данным ВОЗ (Всемирная организация здравоохранения) и МЗ (Министерство здравоохранения), 2/3 населения недоедает фрукты и овощи по обоснованным физиологическим нормам.

Способами решения этих проблем являются переработка фруктов в различные виды продукции и увеличение доли потребления населением фруктов через сеть общественного питания. Ещё одной проблемой является то, что нехватка в рационе различных минеральных веществ и витаминов приводит к заболеванию зубных эмалей, нехватка Fe приводит к малокровию, нехватка цинка –

различным мужским заболеваниями, и этот список можно продолжить. К примеру, в Ферганской долине остро ощущается нехватка йода. При дефиците йода у людей часто возникают зубные болезни. Зобная болезнь не вызывает боли, но препятствует обеспечению кислородом мозга и он отстаёт в развитии. Как известно, йодом богаты в основном морепродукты, и в Узбекистане действительно можно ощутить нехватку в рационе питания людей таких продуктов, так как они отсутствует на прилавках.

Из вышеуказанного следует, что необходимо решать эти вопросы, учитывая химический состав растительного сырья, произрастающего в нашей республике. Учитывая это, мы изучили химический состав скорлупы грецких орехов. Этот вид сырья отличается доступностью, низкой себестоимостью и большим содержанием йода. Но перед использованием этого вида сырья необходимо проводить специальную технологическую обработку для удаления посторонних примесей и горечи. На кафедре «Пищевая технология» нами разработана специальная технология по обработке скорлупы грецких орехов. После специальной обработки скорлупу грецких орехов сушили, она была съедобная, без горечи. Обработанную скорлупу грецких орехов сушили, измельчали и получали порошок. Этот порошок использовали в качестве добавки к соусам.

Была разработана технология приготовления полуфабриката соуса из слив (рис. 1). Исследованы органолептические показатели полуфабриката соуса и разработана шкала частных качеств (табл. 1).

Таблица 1

**Органолептические показатели полуфабриката соуса
из чернослива**

Органолептические показатели	Характеристика показателей
Вкус и запах	Чистые, ярко выраженные, характерные для приготовленного сырья, без посторонних привкусов и запахов
Внешний вид	Однородная, однородная масса
Консистенция	Пастообразная, слегка вязкая
Цвет	Коричневый, однородный, характерный для данного вида полуфабрикатов фруктовых соусов

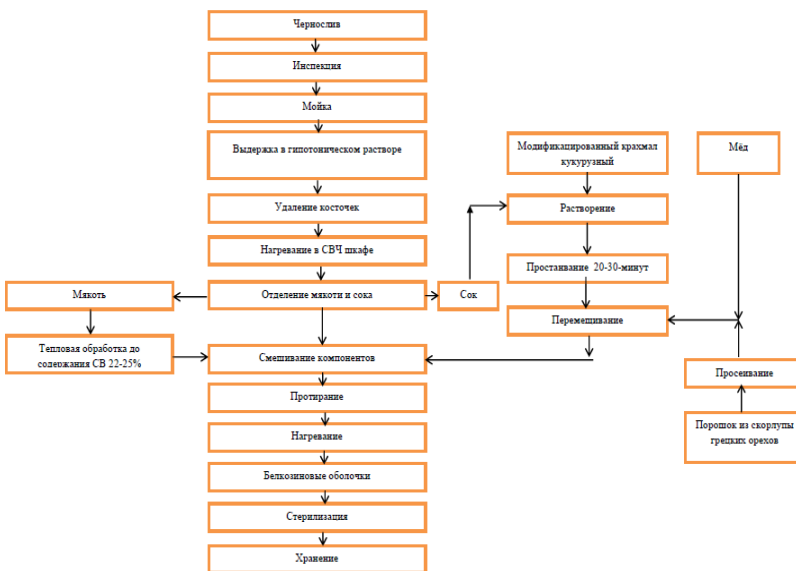


Рис. 1. Технологическая схема приготовления полуфабриката соуса из чернослива

МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ АНТИОКСИДЛИТЕЛЬНОЙ АКТИВНОСТИ ПРОДУКТОВ РАСТЕЛИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Беляева И.М., доц.

Харьковский государственный университет питания и торговли

Дамянова С., д-р наук, проф.

Университет «Ангел Кинчев», филиал Разград, г. Разград, Болгария

Антиоксиданты играют важную роль в регуляции хода свободно-радикальных преобразований в пищевом сырье, существенно влияя на его состояние, поэтому антиоксиданты и исследования антиоксидлительных свойств соединений получили широкое распространение. Наиболее перспективными источниками антиоксидантов считается растелительное сырье.

Методы исследования общей антиоксидлительной активности (АОА) различаются по типу источника окисления, окисляемого