

Производство паштетов с БД позволит расширить ассортимент мясопродуктов из нефондового сырья с функциональными свойствами, а также увеличить объемы производства высококачественных конкурентоспособных продуктов функционального назначения отечественного производства.

Результаты исследований свидетельствуют о возможности и целесообразности применения белковой добавки из модифицированных свиных желудков (БД) в качестве замены части мясного сырья в рецептуре паштетов. Установлено, что варку свиных желудков для производства БД следует проводить в 1,5 %-ом растворе пищевой соды или в 1,5 %-ом растворе уксусной кислоты.

Показано, что при введении БД в модельные фарши физико-химические и органолептические характеристики паштетов в большей степени приближены к контрольному образцу. Показана возможность замены до 30 % мясного сырья на БД в рецептуре паштетов без ухудшения органолептических и физико-химических показателей качества готовых изделий.

Список использованной литературы

- 1 Антипова, Л. В. Использование вторичного коллагенсодержащего сырья мясной промышленности [Текст] / Л.В. Антипова, И.А. Глотова. – СПб. : ГИОРД, 2006. – 383 с.
- 2 Колбасы ливерные. Общие технические условия: СТБ 971–2013. – Введ. 01.10.2013. – Мн.: Гос.комитет по стандартизации Республики Беларусь, 2013. – 26 с.

УДК 664.8

Саманкова Н.В., кандидат технических наук, доцент, Кулешова Е.С.
Могилевский государственный университет продовольствия, Республика Беларусь

ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕНЬВАРОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ОВОЩЕЙ

В настоящее время одним из наиболее перспективных видов консервов является вареньеварочная продукция (варенье, джемы, повидло, конфитюры, желе), которая пользуется высоким спросом у потребителей. Консервные заводы реализуют ее в организации общественного питания, кондитерские цеха, комбинаты хлебопродуктов (изготовление тортов, пирожков, пряников с начинками, булочек и т.п.), а также в точки розничной торговли. Такая продукция может храниться без стерилизации длительное время, не подвергаясь микробиологической порче.

Сегодня в Беларуси вареньеварочную продукцию вырабатывают такие предприятия как ОАО «Быховский консервно-овощесушильный завод», ОДО «Фирма АВС», ОАО «Малоритский консервно-овощесушильный комбинат», ОАО «Городейский сахарный комбинат» и др. Однако ввиду традиционных, социальных и экономических причин в нашей стране чаще всего изготавливают консервы в домашних условиях, так как большая часть населения консервирует плоды и овощи, выращенные на собственных участках.

Производство вареньеварочной продукции на предприятии целесообразнее и эффективнее, чем в домашних условиях и в системе общественного питания, так как в производственных условиях сырье проходит жесткий контроль на соответствие стандартам, а также продукция изготавливается в вакуумных установках, что позволяет сохранить пищевую ценность натуральных ингредиентов, составляющих ее основу.

В Европейских странах вареньеварочная продукция пользуется большим спросом. В ассортименте зарубежных производителей, таких как «Bonne Maman» (Франция), «St. Dalfour» (Франция), «MATERNE Confipote» (Франция), «Fattoria Siciliana» (Италия), «Korakis-Marinis» (Греция), «Granny's Secret» (Сербия), «Maitre» (Сербия), «Maskays» (Великобритания), «Schwartau» (Германия), «Dida Boza» (Хорватия), в основном преобладают плодово-ягодные конфитюры, а также встречается и овощная вареньеварочная продукция, например, «Конфитюр из ревеня» («Bonne Maman» Франция), «Баклажан в густом сиропе» («Korakis-Marinis» Греция) и др.

Изучив отечественный и зарубежный рынок производителей вареньеварочной продукции, было установлено, что основным сырьем для ее производства являются плоды и ягоды, в то время как эта продукция из овощей практически отсутствует на потребительском рынке.

Согласно литературным данным в овощах содержатся минеральные вещества, витамины, углеводы и полисахариды, а также они отличаются меньшей калорийностью, чем плоды и ягоды.

Целью работы является изучение возможности разработки нового ассортимента вареньеварочной продукции из овощей.

Удовлетворение ожидаемых требований потребителей является важным в достижении положения конкурентоспособности продукции. В связи с этим, основную роль при управлении качеством продукции играет изучение современного потребительского рынка, в том числе вареньеварочной продукции. С целью обоснования направления разработки новых видов вареньеварочной продукции из овощей было проведено маркетинговое исследование потребительских предпочтений вареньеварочной продукции. В период с сентября по декабрь 2016 г был проведен социологический опрос жителей г. Могилева и Могилевской области в возрасте от 17 лет и старше. Количество опрошенных составило 100 человек.

Распределение респондентов по социально демографическим группам следующее: 80% опрошенных составляют женщины и 20% - мужчины, поскольку основными потребителями, по мнению разработчиков, являются женщины.

На первом этапе в задачу исследований входило изучение степени осведомленности респондентов о вареньеварочной продукции из овощей.

Результаты исследований показали, что 60% опрошенных вообще не знают о существовании такой продукции из овощей, остальные же только слышали о домашних заготовках варенья из моркови и кабачков. Однако попробовать вареньеварочную продукцию из овощей хотели бы все опрошенные.

Анализ потребительских предпочтений в отношении вареньеварочной продукции из овощей показал, что большинство респондентов при выборе таких консервов в первую очередь обращает внимание на состав и вкусовые характеристики. При этом в своем рационе питания 40% опрошенных хотели бы видеть овощную продукцию на основе фруктозы или заменителя сахара, с целью дальнейшего использования ее в диетическом питании. Также было установлено, что респонденты готовы покупать эту продукцию в стеклянной упаковке объемом менее 450 мл, так как о других видах упаковки для вареньеварочной продукции не слышали, и по цене не более 3 белорусских рублей.

Как показали исследования, опрошенным был безразличен производитель и бренд продукта.

Таким образом, в результате проведенного опроса выявлены основные ориентации, предпочтения и пожелания потребителей вареньеварочной продукции из овощей в отношении ее вкусовых характеристик, состава стоимости и производителя. Можно сделать вывод, что потребители мало осведомлены о такой продукции из овощей, однако хотели бы видеть ее на прилавках магазинов. Все вышесказанное подтверждает актуальность разработки новых видов вареньеварочной продукции из овощей.

УДК 635. 24

Горный А.В., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
Белорусский государственный аграрный технический университет, г. Минск
Жишкевич М.М., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
Белорусский государственный технологический университет, г. Минск

ВЛИЯНИЕ СОРТОВЫХ ОСОБЕННОСТЕЙ НА ХРАНЕНИЯ КЛУБНЕЙ ТОПИНАМБУРА

В последние годы интерес к топинамбуру постоянно возрастает. Это связано с тем, что клубни и надземная масса топинамбура обладают большим набором микроэлементов и биологически активных веществ, что позволяет его использовать в производстве продуктов функционального назначения. Подтверждением этому служат многочисленные исследования, проведенные как в Республике Беларусь, так и в ближнем зарубежье [1].

Промышленная переработка топинамбура является проблематичной в связи ограниченностью поступления сырья. Поступление клубней на переработку происходит обычно три месяца в году: в осеннее время (сентябрь–октябрь) и весной (апрель). В остальное время оборудование перерабатывающих предприятий простаивает из-за отсутствия сырья. Разработанные технологии хранения корне- и клубнеплодов не подходят к топинамбуру из-за особенностей строения покровных тканей клубней.

В производственных условиях в 2014–2016 гг. заложили опыты по изучению лежкоспособности клубней трех сортов топинамбура (Скороспелка, Интерес, Диетический). Использовали два варианта хранения: в песке (пескованием) и полиэтиленовых мешках. Для проведения контроля за состоянием клубней использовали сетчатые мешки, вмещающие 5 кг клубней. Их поместили внутрь клубневой массы в траншеях и стандартных полиэтиленовых мешках. При первом варианте отобранные без повреждений клубни укладывали слоем 10–15 см на песок и покрывали песком слоем 6–8 см, затем снова укладывали слой клубней и т.д. Общая толщина песчано–клубневой массы в траншее не превысила 1м. Сверху траншею укрыли растительными остатками. Во втором варианте образцы держали в холодном подвале при температуре от 0°C до 1,5°C и относительной влажности воздуха 89–92%. Образцы хранили до середины апреля. После завершения периода хранения отбирали здоровые клубни и взвешивали [2].

Анализ данных показал, что сохранность клубней зависела от способа хранения и сорта (таблица 1).

Таблица 1 – Влияние способа хранения на сохранность клубней топинамбура, %

Название сорта	Способ хранения	
	в песке	в полиэтиленовых мешках
Скороспелка	10	0
Диетический	87	10
Интерес	100	85

Способ хранения оказал влияние на сохранность клубней. В среднем по сортам сохранность клубней в песке 66 %, а в полиэтиленовых мешках – 32 %.