

УДК 664.66

**РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО
БИОПРОДУКТА НА ОСНОВЕ ТЫКВЫ, СЕЛЬДЕРЕЯ И СВЕКЛЫ С
ДОБАВЛЕНИЕМ ПРОПИОНОВОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ**

**Д. В. Золотарева (Кубанский государственный аграрный университет
им. И. Т. Трубилина)**

Научный руководитель – М. В. Анискина

(Кубанский государственный аграрный университет им. И. Т. Трубилина)

Аннотация: Целью исследования является разработка технологии получения функционального биопродукта на основе тыквы, сельдерея и свеклы с добавлением пропионовокислых бактерий. Данный продукт является для получения дополнительным источником витамина В₁₂.

Введение. В настоящее время образ жизни современного человека очень изменился. На состояние его здоровья, эффективную работоспособность и эмоциональное состояние влияют многие факторы, например, пищевой рацион. Исходя из статистических данных, можно сделать вывод, что многие люди отказались от употребления продуктов животного происхождения, которые богаты витамином В₁₂. В связи с этим участились случаи заболевания мегалобластной анемией, анорексией, мегалобластическим безумием и многими другими. На мировом рынке были представлены продукты, богатые витамином В₁₂: квашенная капуста (Россия), натто (Япония), темпе (Индонезия), вешенки. Так проблемой является нехватка функциональных биопродуктов с пропионовокислыми бактериями на рынке. Таким образом, был разработан функциональный биопродукт на основе тыквы, сельдерея и свеклы с добавлением пропионовокислых бактерий, который является источником витамина В₁₂.

Основная часть. Овощная паста является функциональным биопродуктом, так как она снижает риск развития определенных заболеваний. Таким образом, если включить данный биопродукт в основной рацион питания вегетарианцев, то можно снизить риск заболеваний, связанных с нехваткой витамина В₁₂. Также были изучены технологии изготовления томатной пасты, арахисовой пасты и кабачковой икры с целью сделать технологию изготовления овощной пасты и ее рецептуру максимально простой и, как следствие, экономичной. Так, например, в соответствии с рецептурой, было выбрано оборудование, подходящее для всех видов сырья, а для фасовки была подобрана стеклянная тара в целях сокращения процента потерь. Так, при изготовлении биопродукта выделяют следующие этапы: мойка сырья, очистка, варка, охлаждение, измельчение, повторная варка, охлаждение, внесение пропионовокислых бактерий, фасовка, хранение. Однако новизна технологии заключается не в простоте и экономичности, а в добавлении пропионовокислых бактерий в полуфабрикат. Таким образом, биопродукт не только является источником В₁₂, но и обладает длительным сроком хранения в холодильной камере.

Выводы. На основании ранее полученных результатов можно сделать вывод, что технология изготовления биопродукта является экономичной и простой, а сам биопродукт – безопасным для жизни и здоровья потребителей. После получения готового продукта была проведена органолептическая оценка. Таким образом, можно отметить, что окраска продукта осталась яркой, при добавлении пропионовокислых бактерий вкус и запах не изменились.

Д. В. Золотарева

М. В. Анискина

