

ИССЛЕДОВАНИЕ СВОЙСТВ МЕДА С ДОБАВЛЕНИЕМ СУХОФРУКТОВ

Громак А. К.

Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород
Ларичева К. Н.

Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород

Мед – это один из ценнейших продуктов питания, производимый пчелами. По своим функциональным и органолептическим свойствам он в разы превосходит другие продукты пчеловодства, такие как прополис и перга. Мед благодаря своему богатому составу (микроэлементы, витамины, ферменты) является натуральным «БАД комплексом».

Ассортимент меда, реализуемого на территории России достаточно широк. Сейчас на рынке представлено множество как монофлорных, так и полифлорных сортов. Маркетинговые исследования покупательского предпочтения на мед показали, что потребители в основном предпочитают натуральный мед, без добавок, однако расширение ассортимента за счет внесения в мед различных натуральных ингредиентов позволит удовлетворить разнообразные предпочтения привередливого покупателя.

В качестве добавки нами было предложено использовать сухофрукты. На первом этапе исследования необходимо было определиться с видами сухофруктов. Подбирали не слишком сладкие сорта плодов и ягод, так как большое количество сахаров могло негативно отразиться на консистенции меда. Также учитывали и географическое положение потребителя. Следуя географическому принципу питания, жителям Северо-Запада больше придутся по вкусу фрукты, произрастающие именно в этом регионе. Таким образом, выбор был сделан в пользу сушеных яблок и вишни.

Мед – это продукт ферментации. В меде присутствует большое количество разнообразных ферментов, доминирующими из которых являются инвертаза, диастаза и ингибин. Являясь биологическими катализаторами, ферменты направляют и регулируют обмен веществ в организме. Так как мед является кислой средой, то со временем витамины и ферменты постепенно разрушаются. При внесении дополнительного сырья в мед очень важно не ускорить эти процессы. В связи с этим возникла необходимость исследования влияния растительных компонентов на показатели качества товарной продукции на основе натурального меда.

Для изучения особенностей биохимических процессов и улучшения органолептических свойств в образцы акациевого меда вносили определенные концентрации сушеных яблок и вишни. При проведении органолептической оценки образцы с сушеной вишней были отбракованы. Внесение вишни привело к засахариванию продукта, что привело к ухудшению товарного вида продукта.

На следующем этапе эксперимента была определена активность амилолитических ферментов на примере суммы α - и β -амилаз, характеризующихся диастазным числом. В образцах с сушеными яблоками показатель диастазного числа составил в среднем 10,9 ед. Готе, следовательно, продукт по активности амилолитических ферментов обладает высокими качественными характеристиками.

Оценивая физико-химические показатели, также определяли: содержание сухих веществ и кислотность. В ходе исследования выявлено, что содержание сухих веществ в образце с сушеными яблоками выше, чем в образце без внесения сушеных яблок. В результате эксперимента наблюдалось незначительное превышение кислотности меда после внесения сушеных яблок в среднем на 3 °Т, что объясняется добавлением лимонной кислоты для сохранения товарного вида сушеных яблок.

В целом, полученные результаты свидетельствуют, что внесение в образцы меда сушеных яблок положительно влияет на качественные и количественные характеристики продукции на основе меда.

В рамках исследования была отработана рецептура нового продукта, подобрано оптимальное соотношение компонентов и способ укладки сухофруктов в банку, ведь как доказано ведущими маркетологами, внешний вид и упаковка меда оказывает наибольшее влияние на желание потребителя купить товар.

На завершающем этапе исследования была проведена дегустационная оценка, в ходе которой экспертная комиссия оценивала готовый продукт по следующим показателям качества: внешний вид, запах, консистенция и вкус.

Таким образом в результате был получен новый продукт, который не только сохранил в себе полезные ферментативные свойства меда, но и приобрел полезные свойства сушеных фруктов и более привлекательный внешний вид.