**УДК 664.858.8**

**ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ МАРМЕЛАД С НОВЫМИ ВКУСАМИ**

Суходольская А.А. (Национальный детский технопарк),

Коробко В.С. (Национальный детский технопарк)

Научный руководитель – доцент кафедры биотехнологий, к.б.н. Флюрик Е. А.

(Белорусский государственный технологический университет)

**Введение.** Хурма и банан – популярные в Беларуси ягоды, которые можно найти на многих прилавках магазинов и рынков. В их составе содержатся вещества, оказывающие благотворное влияние на организм человека. Но не менее полезными свойствами обладает кожура банана, которая чаще всего просто выбрасывается.

Хурма содержит аскорбиновую кислоту, дубильные вещества, фенольные соединения, каротиноиды, а также танины, или же проантоцианидины, которые обладают противоканцерогенным действием, высокой антимикробной активностью и антиоксидантными свойствами.

Банановая кожура богата клетчаткой, каротиноидами, полифенолами, антиоксидантами. Кроме того, в ней содержатся калий, магний, витамины A, С, В6 и В12. Также экстракт банановой кожуры проявляет антимикробную активность, как на грамположительные, так и на грамотрицательные бактерии.

В настоящее время все большее количество людей заботится о своем здоровье, о качестве продуктов питания, их составе. Здоровое питание, в-первую очередь, потребление натуральных продуктов. Изготовление мармелада на основе кожуры банана позволит использовать биоресурсы более полно, не только снижая количество органических отходов, но и способствуя получению нового продукта, богатого биологически активными веществами. Мармелад с добавлением пюре из хурмы также может привлечь внимание людей, заинтересованных в здоровом питании и употреблении экологически чистых продуктов.

**Основная часть.** В ходе исследования были изготовлены образцы мармелада на основе хурмы (*Diōspyros*) и кожуры банана (*Músa*). В качестве загустителя использовали желатин для мармелада из кожуры банана и цитрусовый пектин для мармелада из хурмы. При разработке рецептур были подобраны соотношения основных компонентов. Получив мармелад, были проведены его органолептические исследования, в ходе которых из всех образцов были отобраны по одной рецептуре для дальнейших исследований. Далее, в соответствии с действующим на территории нашей страны, нормативным документом была проведена оценка качества полученных образцов. В ходе данных исследований установили, что оба образцы выдержали все испытания.

**Выводы.** Таким образом, производство мармелада на основе хурмы и кожуры банана сможет привлечь новых покупателей своим необычным вкусом и богатым составом полезных веществ, тем самым расширяя рынок кондитерских изделий.

|  |  |
| --- | --- |
| Суходольская А.А. (автор) |  |
|  |  |
| Коробко В.С. (автор) |  |
|  |  |
| Флюрик Е.А. (научный руководитель) |  |