

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ КОНФИТЮРА МАЛИНОВОГО С ПРИМЕНЕНИЕМ КЛЕТЧАТКИ

Мароховец М.А. (Национальный исследовательский университет ИТМО)

Научный руководитель – кандидат технических наук, профессор Филиппов В.И.
(Национальный исследовательский университет ИТМО)

Настоящая исследовательская работа посвящена разработке технологии конфитюра с добавлением таких ценных компонентов как клетчатка и пектин, оценке качества продукта при хранении, изучению целесообразности производства данной продукции, прогнозированию спроса и вариантов применения данной начинки на смежных производственных площадках, а также возможному улучшению качественных показателей и устойчивости при хранении.

Введение. В связи с формированием системы здорового питания населения актуальна разработка технологии производства изделий, с введением в их состав функциональных ингредиентов, не изменяющих органолептических свойств продукта, а способствующих повышению биологической ценности. Разработка рецептур и технологий изделий, обогащенных функциональными добавками, как продуктов с заданным химическим составом, энергетической ценностью и физиологическими свойствами осуществляется разными методами, в частности, обогащением или заменой отдельных нутриентов и биологически активных веществ.

Основная часть. На сегодняшний день одним из перспективных направлений для инноваций и разработок в сфере кондитерской промышленности являются фруктово-ягодные кондитерские изделия. Фруктово-ягодные кондитерские изделия — это продукты переработки плодов и ягод с добавлением большого количества сахара (60—75%) и другого сырья, согласно рецептуре. Фруктово-ягодные изделия отличаются высокой калорийностью и повышенной биологической ценностью, так как в их состав входят фрукты и ягоды, содержащие витамины, дубильные и минеральные вещества, пищевые волокна и др. Для повышения биологической ценности данного вида изделий предлагается усовершенствовать их рецептуру путем внесения в их состав различных пищевых добавок.

Ассортимент вводимых пищевых добавок как средства обогащения пищевых продуктов постоянно расширяется и отдельное место занимают пищевые волокна. Словосочетание «пищевые волокна» в современном представлении о рациональном питании связано с функциональными пищевыми продуктами. Исходя из актуальности проблемы использования пищевых волокон был произведен сравнительный анализ, целью которого являлось выявить возможность обогащения данной пищевой добавкой различные виды кондитерских изделий. Результатом работы послужила разработка рецептуры конфитюра, в составе которого были использованы два вида пищевых волокон, а именно, пектин и клетчатка.

Выводы. В данной работе были изучены физико-химические свойства и ассортимент пищевых волокон, подобран оптимальный вариант обогащения ими конфитюра и придания ему функциональных свойств, формирующих у него более высокие качественные показатели. Разработана рецептура конфитюра с использованием в его составе пектина и клетчатки, обеспечивающего повышение его пищевой ценности и спроса данного вида пищевой продукции на рынке кондитерских изделий.

Мароховец М.А. (автор)

Подпись

Филиппов В.И. (научный руководитель)

Подпись