

ОБЛЕПИХА КАК ПЕРСПЕКТИВНОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МОРСОВ

О. В. Биньковская, Т. А. Попова

*Белгородский государственный национальный
исследовательский университет, Белгород, Россия*

Одной из самых важных и актуальных задач для современного общества в настоящее время является здоровое питание. Одним из путей решения этой проблемы является производство морсов с высоким содержанием биологически активных веществ. Морсы являются важным продуктом питания, пользуются повышенным спросом, поскольку они сочетают в себе гармоничный вкус и аромат благодаря химическому составу исходного сырья. Производство морсов с использованием сырья, в частности облепихи, обладающей высоким содержанием биологически активных веществ, позволит расширить ассортимент морсов с повышенным содержанием микронутриентов.

Целью нашей работы является разработка новых видов морсов с мякотью и без мякоти, исследование химического состава и пищевой ценности новых видов продукции.

Объектами исследований были морсы: морс из облепихи с мякотью, морс из облепихи без мякоти. Зная высокие показатели биохимического состава облепихи, мы разработали функциональный пищевой продукт на основе облепихи. В его состав включили, вместо привычного сахара, сахарозаменители такие как фруктоза и стевиозид. Благодаря этому продукт приобрел противодиабетические и низкокалорийные свойства. Энергетическая ценность продукта 50 ккал, рН – 4. Хроматографический анализ показывает, что морсы из облепихи богаты фруктовыми углеводами и полифенольными соединениями. В результате исследований установлено, что морсы, могут быть рекомендованы для лечебно-профилактического питания.