

УДК 664.8

В. Тимофеева, Н. Саманкова, Т. Козина, В. Лахадынова

Могилевский государственный университет продовольствия, Республика Беларусь

НОВЫЕ КОНСЕРВЫ ИЗ ФАСОЛИ БЕЛОРУССКОЙ СЕЛЕКЦИИ

V. Timofeeva, N. Samankova, T. Kozina, V. Lahadinova

THE NEW CENNED OF THE BEANS OF BELORUSIAN SELECTION

В настоящее время овощные и плодовые консервы занимают стабильное положение в потребительской корзине белорусов, особенно в осенне-зимний период.

В структуре отечественного рынка плодоовощной консервной продукции значительную долю составляет продукция белорусского производства, а также зарубежных компаний, преимущественно стран Таможенного союза, Украины, Польши, Литвы и других стран.

Одной из тенденций развития отечественного рынка плодоовощной консервной продукции является стремление изготовителей увеличить ассортимент, предлагая новые виды консервов с различным сочетанием импортозамещающего сырья и вспомогательных компонентов.

В связи с проблемой потребления белка, в том числе и растительного, фасоль играет немаловажную роль в питании. Она является высокопитательным, жизненно необходимым продовольственным ресурсом, которая привносит в рацион белки, сложные углеводы, пищевые волокна, витамины и минеральные вещества; в ней мало жира и натрия, а также отсутствует холестерин. Поэтому производство новых видов консервов из фасоли является актуальным.

Закусочные овощные консервы представляют собой большую группу консервов, в том числе и в томатном соусе. Они содержат значительное количество углеводов, жиров, белков, поэтому отличаются высокой калорийностью, обладают высокими вкусовыми достоинствами и питательностью.

В результате исследования нами были разработаны новые рецептуры закусок консервов: «Фасоль со сладким перцем в остром томатном соусе», «Фасоль с морковью в остром томатном соусе», «Фасоль с морковью в пикантном томатном соусе». В качестве составных компонентов использовали фасоль белорусской селекции сорта: Закроснинская, Велле и Болто; а также морковь бланшированную или обжаренную, перец сладкий бланшированный. Для приготовления соуса использовали томатную пасту, подготовленную воду, лук пассированный, соль, сахар, масло растительное, специи и пряности. Содержание фасоли во всех образцах консервов составляло 30% от массы нетто.

При разработке рецептур ориентировались на органолептические показатели и требования СТБ 1131-98 «Овощи в томатном соусе. Общие технические условия».

Органолептические показатели новых видов консервов определяли по следующим показателям: внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, для определения которых была проведена экспертная оценка, включающая формирование группы экспертов, подготовку экспертных анкет, опрос экспертов, обработку полученных результатов и их анализ.

При определении физико-химических показателей руководствовались унифицированными методами контроля качества в соответствии со стандартами. Результаты исследований физико-химических показателей консервов представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Физико-химические показатели новых видов консервов из фасоли белорусской селекции

Физико-химические показатели	Фасоль со сладким перцем в остром томатном соусе	Фасоль с морковью в остром томатном соусе	Фасоль с морковью в пикантном томатном соусе	В соответствии с СТБ 1131
Массовая доля жидкой части по отношению к массе нетто консервов, %	50	50	50	в соответствии с рецептурой
Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на уксусную кислоту), %	0,18	0,15	0,23	не более 0,8
Массовая доля хлоридов, %	2,03	2,08	1,84	0,7-2,5
Массовая доля жира, %	0,21	0,15	1,24	в соответствии с рецептурой
Минеральные примеси	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не допускаются
Примеси растительного происхождения	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не допускаются
Зольность, %	2,31	2,34	2,23	не нормируется
Содержание β-каротина, мг/100г	0,15	0,28	0,25	не нормируется
Массовая доля клетчатки, %	0,17	0,35	0,38	не нормируется

Из таблицы 1 видно, что новые виды консервов обладают высокой зольностью 2,23...2,34 %, что говорит о богатом минеральном составе. В консервах также содержатся пищевые волокна, представленные клетчаткой, наибольшее количество которой в консервах «Фасоль с морковью в пикантном томатном соусе» (0,38 %). В консервах содержится достаточно высокое количество β-каротина за счет введения в рецептуру моркови.

Таким образом, разработанные консервы из фасоли белорусской селекции обладают хорошими потребительскими свойствами и соответствуют требованиям стандарта. Производство и внедрение новых консервов из фасоли белорусской селекции на отечественных предприятиях позволит удовлетворить потребности человека в недорогом источнике белка, разнообразит его рацион, а также будет способствовать уменьшению импорта фасоли из других стран.