

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ЗАКУСОЧНЫХ КОНСЕРВОВ ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ ТИПА «ГОЛУБЦЫ»

Д.С. Ситалиева, А.Н. Макушин

Самарский государственный аграрный университет, Самара, Россия

Обоснование. Современное общество в большой степени полагается на правильное питание, которое при этом должно экономить время приготовления. При этом все больше популярности приобретают продукты питания, имеющие в своем составе большое количество растительной клетчатки [1]. На сегодняшний день распространяется тенденция вегетарианского типа питания, при котором велик риск недополучения необходимых компонентов пищи, в результате чего решение линейки овощных консервов со знаком VEGO приобретает особую актуальность.

Огромную актуальность на сегодняшний день имеет использование экологически чистого сырья, инновационных технологий и современного оборудования. Учитывая данные факторы, возможно обеспечить максимальную сохранность питательных веществ, органолептические достоинства консервированного продукта, повышение сроков его хранения. Сейчас на рынке овощных консервов обозначилось большое количество национальных марок, и в торговой сети широко представлены овощные консервы [2], однако в большинстве случаев это больше классические овощные консервы.

Рынок купы — наиболее перспективный рынок зерновых культур, стоящий сразу после рынка мукомольного производства [3], таким образом, использование крупяных культур в качестве дополнительного сырья при производстве новых видов продуктов питания останется актуальной темой еще на протяжении многих лет. Наиболее часто в хлебопечении используют нетрадиционные виды муки таких культур, как гречиха, овес, кукуруза, рис и просо [4], таким образом данные виды крупы возможно применить и при разработки технологий новых видов овощных консервов со знаком VEGO.

Цель — выявить оптимальный вид крупы для производства овощных консервов типа «голубцы».

Методы. Опыты проводились в условиях лаборатории кафедры ТПиЭПРС технологического факультета Самарский ГАУ, согласно общепринятым методикам и действующим нормативно-техническим документам и ГОСТам. Было разработано 5 вариантов опыта: 1. Голубцы, фаршированные овощами с крупой рисовой в томатном соусе (контроль); 2. Голубцы, фаршированные овощами с крупой кукурузой в томатном соусе; 3. Голубцы, фаршированные овощами с крупой овсяной в томатном соусе; 4. Голубцы, фаршированные овощами с крупой из гречихи в томатном соусе; 5. Голубцы, фаршированные овощами с пшеном в томатном соусе.

Результаты. При определении нитратов в исходном сырье было выявлено, что вся продукция безопасна и не может отрицательно повлиять на результаты проводимых опытов.

По результатам дегустационной оценки, рекомендуется производство закусочных изделий типа «голубцы» с применением таких круп, как: овсяная (общий балл которой составил 22,57, средний балл 4,51), все члены дегустационной комиссии отмечали их приятный специфичный вкус и заявляли, что с удовольствием покупали бы данные изделия. По результатам дегустационной комиссии однозначно отрицательный результат отмечается у голубцов с гречневой крупой, все члены дегустационной комиссии отметили плохое сочетание овощей в томатном соусе с гречневой крупой.

Все варианты предлагаемых нами закусочных консервов типа «голубцов» по физико-химическим показателям качества соответствуют требованиям ГОСТ 1016–90 «Консервы. Овощи фаршированные в томатном соусе. Технические условия»,

Исходя из проведенных расчетов, делаем вывод, что наиболее энергетически емкими были голубцы с начинкой, в состав которых входили такие крупы, как: овсяная (86,84 ккал) и гречневая (86,74 ккал); наименее энергетически ценный вариант — кукурузная начинка (60,56 ккал).

Выводы. Предлагаемый технологический процесс производства консервов закусочных типа «VEGO голубцы» не требует изменения классической схемы производства консервов «голубцы» и внедрения нового оборудования.

Ключевые слова: овощные консервы; качество; крупа; вегетарианство.

Список литературы

1. Праздничкова Н.В., Блинова О.А., Троц А.П., Макушин А.Н. Влияние овсяной муки на качество хлеба из муки пшеничной высшего сорта // Материалы Международной научно-практической конференции: «Актуальные вопросы инновационного развития агропромышленного комплекса»; Январь 28–29, 2016; Курск. Курск: Курская ГСХА, 2016. С. 135–138.
2. Блинова О.А., Праздничкова Н.В., Макушин А.Н., Троц А.П. Безопасность и качество консервов на овощной основе для питания детей раннего возраста // Материалы IX Международной научно-практической конференции, посвященной 20-летию специальности: «Технология и продукты здорового питания»; Декабрь 01–12, 2015; Саратов. Саратов: ООО «Центр социальных агроинноваций СГАУ», 2015. С. 45–50.
3. Волкова А.В., Дулов М.И., Макушин А.Н. Рынок пшенной крупы: состояние и перспектива // Известия СГСХА. 2011. № 4. С. 75–80.
4. Макушина Т.Н., Макушин А.Н. Применение пшеничных отрубей при производстве мучных кондитерских изделий // Материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференции: «Биотехнологические приемы производства и переработки сельскохозяйственной продукции»; Февраль 08, 2021; Курск. Курск: Курская ГСХА им. И.И. Иванова, 2021. С. 136–142.

Сведения об авторах:

Дарья Сериковна Ситалиева — студентка 4 курса 1 группы, Самарский государственный аграрный университет, Самара, Россия.
E-mail: d.sitalieva@mail.ru

Андрей Николаевич Макушин — научный руководитель, канд. с.-х. наук; доцент кафедры «ТПиЭПРС»; Самарский государственный аграрный университет, Самара, Россия. E-mail: Mak13a@mail.ru