

ПУТИ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА, ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ОВОЩНЫХ КОНСЕРВОВ

Косая Ж.Н., Кириленко Н.М., Михальцова И.Н.

Гомельский кооперативный институт

В настоящее время в плодоовощной перерабатывающей промышленности большое внимание уделяется комплексному использованию сырья и материалов, развитию малоотходных и безотходных технологий, извлечению из сырья всех ценных компонентов, расширению ассортимента с использованием местного сырья.

Белорусскими производителями разработаны рецептуры консервов, предусматривающие использование местного сырья, повышение биологической ценности: овощи в заливке (в томатной заливке, в яблочном соке, в лимонном соке), которые вырабатывают из огурцов, томатов, перца сладкого, кабачков, белокочанной капусты (рубин), из смеси капусты белокочанной, огурцов или кабачков (маринад овощной "Борисовский") с добавлением соли, сахара, чеснока, пряностей, уксусной кислоты; овощи консервированные по-белорусски с добавлением зелени, пряностей в зависимости от рецептуры, залитых раствором поваренной соли (может быть с добавлением сахара), уксусной кислоты.

С целью снижения бактериальной обсемененности овощей, зелени допускается их обработка в растворе гипохлорита натрия, содержащего 200-300 мг/л активного хлора.

Расширен ассортимент закусовых консервов за счет разработки рецептур салатов, икры из свежих овощей, консервов закусовых. Ассортимент салатов включает более 20 наименований. Икра готовится из кабачков обжаренно-уваренных, с альгинатом натрия, с концентратом морковного каротина, из свежей капусты обжаренной и бланшированной, из свежих томатов обжаренно-уваренных, из патиссонов уваренно-обжаренных или только уваренных.

Во все виды икры по рецептуре входят морковь, лук, зелень, соль, сахар, томатная паста, пряности, лимонная кислота, масло растительное.

Несмотря на разнообразный ассортимент овощных соков и напитков, они не находят широкого практического применения потребителей из-за недостаточного гармоничного вкуса.

Разработана технология производства сброженных овощных соков и напитков из столовой свеклы, моркови и белокочанной капусты.

Сброженные овощные соки обладают радиопротекторными и антиконцерогенными свойствами, которые обусловлены комбинированным влиянием их состава и иммуногенной активностью молочнокислых бактерий.

Снижению себестоимости плодоовощной продукции способствует использование дополнительных сырьевых ресурсов, некондиционного сырья.

Дополнительным сырьем могут служить тыквы, арбузы в физиологической стадии зрелости, перезревшие кабачки диаметром более 70 мм с наличием сформировавшихся семян.

Разработаны технологии и рецептуры варенья и повидла овоще-плодового из кабачкового или тыквенного пюре с добавлением плодового пюре: варенье из ка-

бачков с яблочным соком концентрированным, варенье из кабачков с клюквенным соком, повидло из кабачков и яблок, аналогично и из тыквы.

Полученные консервы обладают приятным вкусом, зернистой или мажущейся консистенцией (повидло), привлекательным внешним видом, высоким содержанием биологически активных веществ. Могут быть рекомендованы для диетического питания.

АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА ПЛОДОВООЩНЫХ КОНСЕРВОВ, ВЫРАБАТЫВАЕМЫХ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ГОМЕЛЬСКОГО ОПС

Лазько Л.Я., Суворова Е.Н., Рощина Е.В.

Гомельский кооперативный институт

Выпуском плодовоощных консервов в Гомельском ОПС занимаются Речицкий консервно-овощесушильный комбинат (КОСК), Рогачевский консервно-пивоваренный комбинат, Калинковичский производственный комбинат, Узенский КОСЗ, Лельчицкий ЗПО, а также производственный комбинат Хойникского райпо. Всего в 1999 г. этими предприятиями было выработано 12709,3 туб консервов, в т.ч. овощных — 3280,1 тубы (25,8 %), томатных — 970,1 (7,6 %), фруктовых — 7191,8 тубы (56,6 %), мясных -1267,3 (10 %).

Все предприятия универсальны, то есть вырабатывают как овощные, так и фруктовые консервы. Однако по объемам производства плодовых (фруктовых) консервов на первое место выходит Рогачевский КПК (3531,2 тубы), на второе Узенский КОСЗ (1331,6 туб), на третье Калинковичский ПК (1059,3 туб). Остальные предприятия плодовые консервы вырабатывают в значительно меньших объемах.

Больше всего овощных консервов, в т.ч. томатных, вырабатывалось на Калинковичском ПК — 1146,7 (46,1 % от общего производства) и на Рогачевском КПК — 1071,4 туб (21,8%).

Ассортимент вырабатываемых консервов разнообразен как по набору компонентов, так и по назначению.

Так, Рогачевским КПК в 1999 году произведено 14 наименований овощных консервов (Рассольник, Борщ, Щи, Солянка овощная со свежей капусты, Икра кабачковая, Рагу овощное. Морковь гарнирная, Свекла измельченная с сахаром и др.), 3 наименования томатных (Соус томатный острый, напиток Верасень, Сок томатный с солью), 11 наименований фруктовых (Повидло яблочное, Яблоки протертые с сахаром, Красная смородина протертая с сахаром, Напиток из груши дички. Сок яблочный с мякотью, Сок березово-яблочный. Сок березовый домашний, Сок сливовый с мякотью и др.). Калинковичским ПК выработано за тот же период 10 наименований овощных, 3 томатных, 8— фруктовых консервов; Лельчицким ЗПО — 6 овощных, 2 томатных, 10 фруктовых.

Наибольший удельный вес в производстве консервов на всех предприятиях в 1999 г. составляла группа фруктовых консервов (уд. вес 0,37), а также соки и напитки фруктовые (0,26). Такая же тенденция сохранилась и в 2000 г. (0,46 и 0,28 соответственно).

Следует отметить, что групповой ассортимент изделий, особенно овощных,