

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.