

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОВОЩНЫХ ПЮРЕ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**Скрипачёва Е. А., Дусаева Х.Б., канд. с-х. наук, доцент
Оренбургский государственный университет**

Обеспечение народонаселения высококачественными продуктами питания - одна из первоочередных задач пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации.

Перечень продуктов, используемых на предприятиях общественного питания весьма внушителен - в этой отрасли используются мясо, рыба, морепродукты, ягоды, фрукты, овощи, злаки и продукты их переработки, всевозможные специи, пряности, травы. Важное место среди многочисленных продуктов по праву занимают овощи, которые небезосновательно считаются основой рациона людей, придерживающихся правильного рационального питания [1].

В современном мире широкое распространение получила концепция о здоровом, сбалансированном питании, с определенным соотношением белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- микроэлементов. Разрабатываются новые рецептуры, высококалорийные ингредиенты заменяются низкокалорийными для общего снижения энергетической ценности готовой продукции, простые углеводы заменяются сложными и так далее.

Отрасль производства мучных кондитерских изделий также претерпевает серьезные «метаморфозы». Готовые продукты подвергаются оценке не только с точки зрения вкусовых качеств, но и с точки зрения практической пользы для организма человека.

В этой связи белая пшеничная мука заменяется цельнозерновой пшеничной и другими видами муки (кукурузной, рисовой, овсяной, соевой и так далее). Сливочное масло, маргарины и растительные жиры заменяются натуральными растительными маслами - оливковым, кокосовым и прочими. Вводятся в состав и другие ингредиенты, обладающие привлекательными для потребителя и производителя свойствами. Одним из таких ингредиентов являются овощные пюре [2].

По причине неоспоримой пользы овощей существуют общепринятые рекомендации - потреблять более 350 г свежих, мороженых, консервированных овощей ежедневно. Ценным для человека является, помимо прочего, наличие в составе продуктов переработки овощей ферментов, хлорофилла, вкусовых и вкусо-ароматических веществ.

Одним из наиболее важных свойств овощей считается способность повышать усвояемость белков, жиров и углеводов, что может существенно снизить энергоемкость получаемой продукции и увеличить ее выход. Положительное влияние, оказываемое на качество мучного теста при внесении в качестве добавки овощных пюре, может объясняться образованием белково-полисахаридных комплексов. Клетчатка в достаточных объемах, содержащаяся

в овощных пюре, способствует повышению формоудерживающей способности выпеченных изделий [3].

Овощные пюре, полученные из моркови, свеклы и тыквы, являются перспективным пектиносодержащим сырьем для производства мучных кондитерских изделий с хорошими радиопротекторными свойствами.

От 0,9 % до 2 % сухого остатка овощных пюре представляют собой клетчатку, то есть пищевые волокна, не перевариваемые ферментной системой организма человека, от 1,2 % до 2,1 % приходятся на пектиновые вещества - полисахариды, имеющие свойства загустителя, гелеобразователя, стабилизатора, влагоудерживающего агента и осветлителя [4].

Использование овощных пюре, полученных из тыквы, свеклы и моркови позволяет снизить расход яйцепродуктов и сахара (сахарозаменителей, подсластителей). Применение овощных пюре позволяет обогатить готовый продукт растворимыми и нерастворимыми пищевыми волокнами, и, как следствие, рекомендовать полученную продукцию как продукт здорового питания, а также людям, страдающим от избыточного веса и нарушений углеводного обмена.

Стоит также отметить, что овощные пюре обладают высокой антиоксидантной активностью, а употребление в пищу продуктов с повышенным содержанием антиоксидантов препятствует возникновению сахарного диабета, заболеваний почек, сердечно-сосудистой системы (атеросклероз, инфаркт миокарда), опухолевых и респираторных видов заболеваний. Антиоксиданты замедляют или предотвращают окисление клеток организма человека молекулярным кислородом. Продукты, содержащие в своем составе антиоксиданты, могут быть рекомендованы к включению в рацион таким группам лиц, которые постоянно находятся под воздействием неблагоприятных факторов окружающей среды - воздействия выхлопных газов, ультрафиолетовых лучей, табачного дыма, радиационной активности и так далее [5].

Человечество сталкивается с всевозрастающим увеличением потребления кондитерских мучных изделий, что, несомненно, сказывается на общем состоянии здоровья людей, в том числе на состоянии сердечно-сосудистой, пищеварительной, гормональной систем организма. Излишнее потребление сахара ведет к росту количества бактерий в полости рта, что, в свою очередь, является причиной кариеса, истончению зубной эмали.

Использование овощных пюре в производстве продуктов общественного питания, а именно - кондитерских мучных изделий, имеет большую практическую пользу, так как поможет сделать традиционный десерт не только вкусным, но и полезным, обогатив продукцию клетчаткой, пектиновыми веществами, витаминами, ферментами, минеральными солями, антиоксидантами.

В овощных пюре повышенное содержание витаминов С и Р, что является основанием для их использования с целью витаминизации готовой продукции. Также эта технология может быть полезна с экономической точки зрения, так

как ее использование влечет за собой уменьшение использования яйцесодержащих смесей, сахаров, пищевых красителей и ароматизаторов. Овощные пюре привлекательны как компонент мучных кондитерских изделий, в первую очередь, их внешнего вида - продукты, содержащие в своем составе пюреобразную массу, обладают хорошей формоустойчивостью, имеют определенную окраску [6].

Таким образом, разработка технологий производства кондитерских изделий с использованием овощных видов пюре является перспективным направлением развития пищевых производств.

Список литературы

1. Дусаева, Х.Б. Особенности технологии производства овощных полуфабрикатов / Х.Б. Дусаева, В.П. Попов // Университетский комплекс как региональный центр образования, науки и культуры. Материалы Всероссийской научно-методической конференции, 2017. - С. 1573-1577.

2. Васькина, В. А. Использование овощных пюре при производстве мучных кондитерских изделий / В. А. Васькина // Могилев: Могилевский государственный университет продовольствия, 2017. - С.3-7.

3. Григоренко, Е. И. Улучшение качества мучных кондитерских изделий за счет использования нетрадиционного растительного сырья / Е. И. Григоренко // Владивосток: Вестник Дальневосточного технического рыбохозяйственного университета, 2006. - С.23-29.

4. Иванова, И. В. Использование и получение фруктовых и овощных добавок в производстве мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий / И. В. Иванова // Тамбов: Мичуринский государственный аграрный университет, Тамбовский филиал, 2016. – С.32-38.

5. Остриков, А. Н. Исследование антиоксидантной активности овощных пюре / А. Н. Остриков, А. Н. Веретенников // М.: Технология переработки. - 2015. - С.203-205.

6. Бухтоярова, З. Т. Использование плодовых и овощных пюре промышленного производства при изготовлении сладких блюд / З. Т. Бухтоярова // М.: Известия вузов. Пищевая технология.- 1986.- № 1-2. - С. 38-45.