

Изобретение относится к пищевой промышленности.

Известно пюре, изготовленное из тыквы (Сборник технологических инструкций и нормативно-технических документов по производству консервов для детского питания. - М.: Пищ. пром-сть, 1986. - С.430). Это пюре включает в себя следующие ингредиенты на 1 тонну готовой продукции, кг:

Тыква	992
Соль	8

Недостатком его являются невысокие вкусовые качества из-за низкого содержания углеводов.

Из известных пюреобразных продуктов прототипом по качественному и количественному составу является "Пюре из тыквы и яблок" (Сборник технологических инструкций и нормативно-технических документов по производству консервов для детского питания. - М.: Пищ. пром-сть, 1986. - С.430). Это пюре включает в себя следующие ингредиенты на 1 тонну продукции, кг:

Пюре из тыквы	463
Яблочное пюре	462
Соль	4
Сахар	71

Недостатком указанного пюре является следующее:

сравнительно невысокая пищевая ценность продукта,

использование обычного сахарного сиропа.

В основу изобретения поставлена задача создания диетического продукта "Пюре из каббюза и яблок" путем использования каббюза, инвертного сахарного сиропа и лимонной кислоты обеспечивать повышенное содержание биологически ценных веществ - минеральных, пектиновых, углеводов, витаминов, клетчатки и за счет этого получают новый вид диетического продукта улучшенного качества.

Поставленная задача решается тем, что в диетическом продукте "Пюре из каббюза и яблок", содержащем овощное пюре, пюре из яблок и сахарный сироп, согласно изобретению в качестве овощного пюре используют пюре из каббюза, а также применяют инвертный сахарный сироп и лимонную кислоту при следующем соотношении ингредиентов на 1 тонну продукции, кг:

Пюре из каббюза	600,0
Пюре из яблок	279,5
Инвертный сахарный сироп (СВ 65,8%)	120,0
Лимонная кислота	0,5

При приготовлении "Пюре из каббюза и яблок" используется новый вид сырья - каббюз. Это молекулярно-генетический гибрид семейства тыквенных, являющийся эффективным средством для выведения из организма тяжелых металлов и радионуклидов. Плоды каббюза рекомендуют употреблять при общем истощении организма, при диабете, заболевании почек, сердечно-сосудистых и нервных осложнениях, а также при нарушениях обмена веществ. В его состав входит свыше 15% сахаров, клетчатка, пектин, белки, фитин, фосфорные соединения, каротин, витамины В₁, В₂, С, D, РР, Е, а также минеральные вещества - калий, кальций, железо, медь, фтор, магний и т. д.

Пищевую ценность пюре закладывали исходя из химического состава всех компонентов и, прежде всего, каббюза. Для улучшения вкусовых

качеств и насыщения продукта углеводами добавляли пюре из яблок, инвертный сахарный сироп и лимонную кислоту. Пюре из каббюза выбрано за основной компонент в количестве 600кг на 1 тонну продукта. Увеличение его содержания до 700кг ухудшает вкусовые качества пюре, а снижение его содержания до 500кг также приводит к неокругленности вкуса, так как в продукте резко выделяется вкус и запах яблок. Пюре из яблок, добавляли для полноты вкуса в количестве 279,5кг на 1 тонну продукта. Увеличение его содержания до 300кг перебивает вкус каббюза, а при снижении его количества до 200кг исчезает слаженная полнота вкуса. Кроме этого для подслащивания применили сахарный сироп в количестве 120кг на 1 тонну продукта. Это глюкозо-фруктозная смесь, содержащая 42% фруктозы и являющаяся заменителем сахара в диетических продуктах. Увеличение его содержания до 150кг приводит к ощущению приторности, а снижение его количества до 90кг - к исчезновению приятного сладковатого привкуса. И, наконец, для полной слаженности вкуса была добавлена лимонная кислота в количестве 0,5кг на 1 тонну продукта, которая является отличным консервантом, позволяющая сохранить натуральный цвет, вкус и аромат продукта. Применение ее в количестве 0,8кг приводит к резкому неприятному выделению кислого вкуса в продукте, что нежелательно, а снижение ее содержания до 0,2кг приводит к ощущению неполноты вкуса.

Разработанный диетический продукт "Пюре из каббюза и яблок" обладает сбалансированным вкусом и ароматом, имеет следующие показатели.

Органолептические:

вид - однородная пюреобразная масса,
цвет - от темно-зеленого до зеленоватого,
аромат - яблочный слабый.

Физико-химические:

массовая доля сухих веществ (по рефрактометру), не менее 20,0%

активная кислотность, рН 3,5 - 4,5

массовая доля сахара, не менее 20,0%

При сравнительной дегустации "Пюре каббюза и яблок" получило 4,7 балла в сравнении с "Пюре из тыквы и яблок" - 4,2 балла.

"Пюре из каббюза и яблок" - высококачественное изделие, отличающееся от других продуктов своей диетической и пищевой ценностью. Для его изготовления используется дешевое отечественное сырье.

"Пюре из каббюза и яблок" готовят следующим образом.

Готовят указанные виды пюре в соответствии с технологией приготовления. В купажную емкость задают предлагаемые ингредиенты в соответствии с рецептурой, поддерживая следующее их соотношение на 1 тонну продукта, кг:

Пюре из каббюза	600,0
Пюре из яблок	279,5
Инвертный сахарный сироп (СВ 65,8%)	120,0
Лимонная кислота	0,5

Все тщательно перемешивают и направляют на дальнейшие операции.

Пример 1. В купажную емкость задают 830кг пюре из каббюза, 49,5кг пюре из яблок, 120,0кг инвертного сахарного сиропа и 0,5кг лимонной кислоты. Все тщательно перемешивают и направляют на дальнейшие операции.

Вывод - неокругленность вкуса.

Пример 2. В купажную емкость задают 600,0кг пюре из кавбуза, 279,5кг пюре из яблок, 120,0кг инвертного сахарного сиропа и 0,5кг лимонной кислоты. Все тщательно перемешивают и направляют на дальнейшие операции.

Вывод - прослеживается приятный слаженный вкус и аромат.

Пример 3. В купажную емкость задают 470,0кг пюре из кавбуза, 409,5кг пюре из яблок, 120кг инвертного сахарного сиропа и 0,5кг лимонной кислоты. Все тщательно перемешивают и направляют на дальнейшие операции.

Вывод - выделяется вкус яблок.

Итак, именно во втором примере подобран оптимальный состав пюре, обеспечивающий приятный слаженный вкус, аромат, а также высокую пищевую и диетическую ценность продукта.