

Изобретение относится к пищевой промышленности.

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

Пюре из тыквы	463
Пюре из яблок	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 кавбуза и моркови", в котором предложен новый состав с использованием кавбуза, моркови, инвертного сахарного сиропа и лимонной кислоты, при этом обеспечивается 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 кавбуза и моркови", содержащем овощное пюре и сахарный сироп, согласно изобретению в качестве овощного пюре используют пюре из кавбуза и пюре из моркови, а также применяют инвертный сахарный сироп и лимонную кислоту при следующем соотношении ингредиентов на 1 тонну продукта, кг:

Пюре из кавбуза	700,0
Пюре из моркови	200,0
Инвертный сахарный сироп (св 65,8)	99,2
Лимонная кислота	0,8

При приготовлении "Пюре из кавбуза и моркови" используется новый вид сырья - кавбуз. Это молекулярно-генетический гибрид семейства тыквенных, являющийся эффективным средством для выведения из организма тяжелых металлов и радионуклидов. Плоды кавбуза рекомендуют употреблять при общем истощении организма, при диабете, заболеваниях 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 В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, 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, кавбуза. Для улучшения вкусовых качеств и насыщения продукта углеводами и каротином добавляли пюре из моркови, инвертный сахарный сироп и лимонную кислоту.

Пюре из кавбуза было выбрано за основной компонент в количестве 700кг на 1 тонну продукта. Увеличение его содержания до 800кг ухудшает вкусовые качества пюре, а снижение его содержания до 600кг приводит к преобладанию вкуса моркови, что нежелательно.

Пюре из моркови добавляли для полноты вкуса, а также для насыщения продукта сахарами и каротином в количестве 200кг на 1 тонну продукта. Увеличение его содержания до 300кг перебивает вкус кавбуза, а при снижении его количества до 100кг исчезает слаженная полнота вкуса.

Кроме этого для подслащивания применили инвертный сахарный сироп в количестве 99,2кг 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 перебиванию вкуса остальных компонентов и ощущению приторного привкуса, а снижение его количества до 50кг - к исчезновению требуемой степени сладости.

И, наконец, для полной слаженности вкуса была добавлена лимонная кислота в количестве 0,8кг на 1 тонну продукта, которая является отличным консервантом и позволяет сохранить натуральный цвет, вкус и аромат продукта. Применение ее в количестве 1,1кг приводит к резкому и неприятному ощущению кислого вкуса в продукте, что нежелательно, а снижение ее содержания до 0,5кг приводит к ощущению неполноты вкуса.

Разработанный диетический продукт "Пюре из кавбуза и моркови" обладает слаженным вкусом и ароматом, имеет следующие показатели.

Органолептические: вид - однородная пюреобразная масса, цвет - от желтого до оранжевого, аромат - слабый запах моркови и кавбуза.

Физико-химические: массовая доля сухих веществ по рефрактометру (не менее) 19,0%, активная кислотность, рН 3,5 - 4,5, массовая доля сахара, не менее 20,0%. При сравнительной дегустации "Пюре из кавбуза и моркови" получило 4,6 балла по сравнению с "Пюре из тыквы яблок" - 4,2 балла. "Пюре из кавбуза и моркови" - высококачественное изделие, отличающееся от других продуктов своей диетической и пищевой ценностью. Для его изготовления используется дешевое отечественное сырье.

"Пюре из кавбуза и моркови" готовят следующим образом.

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

Пюре из кавбуза	700,0
Пюре из моркови	200,0
Инвертный сахарный сироп (св 65,8%)	99,2
Лимонная кислота	0,8

Пример 1. В купажную емкость задают 800кг пюре из кавбуза, 100кг пюре из моркови, 99,2кг инвертного сахарного сиропа и 0,8кг лимонной

кислоты. Все тщательно перемешивают и направляют на дальнейшие операции.

Вывод - неокругленность вкуса.

Пример 2. В купажную емкость задают 700кг пюре из каббуза, 200кг пюре из моркови, 99,2кг инвертного сахарного сиропа и 0,8кг лимонной кислоты. Все тщательно перемешивают и направляют на дальнейшие операции.

Вывод - прослеживается приятный слаженный вкус и аромат.

Пример 3. В купажную емкость задают 600кг пюре из каббуза, 300кг пюре из моркови, 99,2кг инвертного сахарного сиропа и 0,8кг лимонной кислоты. Все тщательно перемешивают и направляют на дальнейшие операции.

Вывод - выделяется вкус моркови.

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