

УДК 634.722:664.8/9

Е.Н. АРТЕМОВА, Н.В. МЯСИЩЕВА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ЯГОД КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ НОВЫХ СОРТОВ В ПРОИЗВОДСТВЕ ЖЕЛЕЙНЫХ ПРОДУКТОВ

Использование новых сортов красной смородины, обладающих повышенным содержанием биологически активных веществ, а именно пектинов, органических кислот, аскорбиновой кислоты, Р-активных веществ, в технологии желе и мармелада позволяет получить качественный диетический продукт с высокой пищевой ценностью без добавления студнеобразователей.

Ключевые слова: красная смородина, пектин, витаминная и пищевая ценность, желейные продукты, желе, мармелад, студнеобразователи, сахарозаменители.

Use of new kinds of the red currant, possessing the raised maintenance of biologically active substances, namely pectins, organic acids, ascorbic acid, P-active substances, in technology of jelly and fruit paste-sweets allows to receive the qualitative dietary product with high food value without addition of jelly substances.

Key words: red currant, pectin, vitamin and food value, jelly products, jelly, fruit paste sweet, jelly substances, sugar substitute.

В последние годы особое внимание уделяется расширению ассортимента и улучшению качества выпускаемых пектинсодержащих желейных продуктов, вследствие повышенного интереса к ним со стороны потребителей благодаря привлекательному внешнему виду, насыщенному цвету, приятному вкусу, нежной консистенции. Наряду с ценными товарными свойствами они обладают высокой пищевой ценностью и способностью выводить из организма человека тяжелые металлы, радионуклиды, снижать уровень холестерина в крови.

Особый интерес представляет использование в производстве желейных продуктов ягод красной смородины. Они обладают тонизирующим действием, улучшают аппетит, повышают усвояемость пищи, усиливают перистальтику кишечника, характеризуются отсутствием сахарозы и содержат легко усвояемую глюкозу, фруктозу. Своеобразной особенностью красной смородины является накопление довольно большого количества кумаринов, которые способны снижать свертываемость крови, что играет важную роль в профилактике инфарктов. Благодаря этому данная культура может использоваться в производстве диетических продуктов для детского питания, для людей, страдающих сердечнососудистыми заболеваниями и сахарным диабетом.

По содержанию витаминов красная смородина превосходит апельсины, лимоны, землянику. Красная смородина ценится антиоксидантными свойствами, которые обуславливаются наличием в ягодах аскорбиновой кислоты, веществ Р-активной природы, пектинов. Сочетание витамина С и Р в темноокрашенных плодах благотворно влияет на регулирование нормальной проницаемости капилляров и свертываемость крови. Ягоды красной смородины отличаются высоким содержанием пектиновых веществ, которые регулируют содержание холестерина, участвуют во внутриклеточных реакциях обмена веществ, повышают устойчивость к аллергическим факторам, стимулируют заживление ран, ускоряют лечение ожогов, оказывают лечебное действие при язвенной болезни. Пектиновые вещества обладают способностью связывать радионуклиды, тяжелые металлы и выводить их из организма человека, что представляет особую ценность в связи с загрязнением окружающей среды. Пектин способен желировать, т. е. давать студень в присутствии кислоты и сахара, что широко исполь-