

УДК 634.722 : 664.856

## **Качество диетического желе из ягод красной смородины сорта Мармеладница**

*Д-р техн. наук Е.Н.АРТЕМОВА, Н.В.МАКАРКИНА*

Орловский государственный технический университет

Одно из приоритетных направлений в области здорового питания — обеспечение населения качественными продуктами с высокой пищевой ценностью. К ним относятся пектинсодержащие желейные полуфабрикаты на основе местного растительного сырья. Однако большинство таких продуктов наряду с пищевой ценностью обладают повышенной калорийностью, что ведет к развитию ряда заболеваний: ожирению, сахарному диабету, нарушению деятельности сердечно-сосудистой системы. Это характерно и для плодово-ягодных желейных изделий, содержащих в своем составе большое количество сахара, внесение которого предусмотрено технологией приготовления. Поэтому производство пектинсодержащих желейных продуктов, обладающих профилактическими свойствами и низкой калорийностью, на основе плодово-ягодного сырья — актуально в настоящее время.

Ценным сырьем для получения желейных изделий служат ягоды красной смородины. Они не содержат

сахарозы, богаты глюкозой и фруктозой, антиоксидантами (витаминами С и Р), пектиновыми веществами. Пектиновые вещества обладают важными физиологическими свойствами: регулируют бактериальную флору кишечника, стабилизируют выделение желудочного и кишечного сока, обладают защитным действием, выводят из организма соли тяжелых металлов и радионуклиды. Благодаря ценным биологическим и химическим свойствам пектин служит основным компонентом лечебно-профилактического и диетического питания. Именно пектины в присутствии сахара и кислоты образуют студень. Это свойство положено в основу приготовления плодово-ягодных желейных изделий. Однако их производство является дорогостоящим из-за высокой стоимости вносимых пектинов, предусмотренных рецептурой. В связи с этим большой интерес вызывает использование сырья с повышенным содержанием пектина в нативном состоянии, что позволяет получать при варке продукт с прочным студнем и высокой пище-