

**ИССЛЕДОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА НАТУРАЛЬНЫХ КОНФЕТ
ИЗ ФРУКТОВ**

Фрукты используются для производства продуктов их переработки, кондитерских изделий, консервированных продуктов и др. Фруктовое сырье богато физиологически важными в питании человека веществами: углеводами (моносахариды, дисахариды и полисахариды), азотистыми и ароматическими веществами, макро- и микроэлементами, органическими кислотами (яблочной, винной, лимонной и др.) [1].

Производство продуктов диетического питания основано на использовании натурального сырья и компонентов. Важным фактором их создания является корректировка состава пищевой ценности, по сравнению с традиционно употребляемыми продуктами [2]. Особый интерес в этой связи представляет использование различных фруктов.

Персик – очень полезный фрукт в рационе питания человека. Плоды персика содержат 80–90% воды, 6–14% сахаров, в том числе сахарозы 5–10 %, пектиновых веществ – 0,5–1,2%, аскорбиновой кислоты – 9,5–21 мг%, каротин – 0,6–1,2 мг%, эфирные масла. В семенах персика содержится 20-60% (от сухого вещества) растительного масла и амигдалин (витамин В 17). Мякоть плодов персика легко усваивается, сочная, ароматная с высокой пищевой ценностью. Персик считается деликатесным фруктом и рекомендуется детям, а также ослабленным после болезни людям. Персики усиливают секреторную деятельность желудка, улучшают переваривание жирной пищи. Эти фрукты обладают полезными свойствами при таких недугах, как подагра, ревматизм, заболевания почек и рекомендуются при наличии у человека сердечно-сосудистых заболеваний, болезней печени, желчного пузыря и почек [3].

Поэтому, целью данной работы являлась разработка конфет на основе персиков. Объектами исследования были: плоды персиков, фруктовая масса и готовые конфеты. Производство продукта включало этапы подготовки сырья, изготовления пюре, формирования массы, высушивания (при температуре не выше 50 °С) и нарезки готового продукта. Качество исходного сырья и продукции оценивали на основе массовой доли влаги (по ГОСТ 28561), массовой доли растворимых сухих веществ (по ГОСТ 28562), титруемой кислотности (по ГОСТ ISO 750), содержанию общих и редуцирующих сахаров (по ГОСТ 8756.13) и аскорбиновой кислоты (по ГОСТ 24556).

В результате проведенных исследований установлено, что в процессе изготовления продукции содержание титруемых кислот и сахаров увеличилось в 2–2,5 раза. Общее количество сахаров не превысило 20 %. Состав сахаров был обусловлен присутствием редуцирующих веществ. Для обеспечения удовлетворения суточной потребности в аскорбиновой кислоте 100 г. продукта до 4 % и регулирования вкуса готового продукта рекомендуется добавлять аскорбиновую кислоту в подготовленное персиковое пюре.

ЛИТЕРАТУРА

1. Марх, А.Т. Биохимия консервирования плодов и овощей / А.Т. Марх. – М.: Пищевая промышленность, 1973. – 371 с.
2. О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания. ТР ТС 027–2012: принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 года №34. [Электронный ресурс] / Электронный фонд правовой и нормативной технической документации. – Москва, 2012. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru> – Дата доступа: 01.11.2017.
3. Витковский, В.Л. Плодовые растения мира / В.Л. Витковский. – СПб.: Лань, 2003. – 592 с.