

## ИССЛЕДОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА НАТУРАЛЬНЫХ КОНФЕТ НА ОСНОВЕ ЯБЛОК

Кондитерские изделия всегда популярны среди всех возрастных групп людей. Однако при их употреблении все чаще акцентируют внимание на содержании углеводов и полезности для организма взрослых и детей. Яблочное сырье является основной для производства карамели, пастилы, шоколадных конфет с начинками и др. Яблоки традиционно являются источником сахаров, органических кислот (яблочная, лимонная, винная и др.), клетчатки, пектиновых веществ. В плодах содержится до 0,70 % азотистых веществ, 0,5 % минеральных веществ, витамин С, каротин, витамины группы В, витамин РР, вещества, обладающие Р-витаминной активностью [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 разработка кондитерских изделий с невысоким содержанием углеводов.

Поэтому, целью данной работы являлась разработка конфет на основе яблок. Изготовление продукта включало следующие этапы: подготовку сырья, изготовление пюре, формирование массы, высушивание (при температуре не выше 50 °С), нарезка продукта. Качество исходного сырья и готовой продукции оценивали, основываясь на следующих показателях: массовой доле влаги (по ГОСТ 28561), массовой доле 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 соответствии с требованиями ГОСТ 27572 яблочное сырье было пригодно для технологической переработки: содержание растворимых сухих веществ – 10,6 %, титруемых кислот – 0,93 %. В процессе изготовления продукции содержание титруемых кислот и сахаров увеличилось в 2–2,5 раза. Общее количество сахаров не превысило 20 %. Состав сахаров в большей степени обусловлен редуцирующими веществами. Добавление аскорбиновой кислоты в качестве регулятора кислотности позволило 100 г. продукта обеспечить удовлетворение суточной потребности на 3–4 %.

### ЛИТЕРАТУРА

1. Витковский, В.Л. Плодовые растения мира / В.Л. Витковский. – СПб.: Лань, 2003. – 592 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. Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия: ГОСТ 27572–87. – Введ. 01.07.89. – М.: Изд-во стандартов, 1989. – 20 с.