

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТА СОУСА ИЗ СЛИВ

Доц. Ш. Атаканов (Нам ИТИ)
Стар. преп. Р. Акрамбоев (Нам ИСИ)
Асс. У. Нишанов (Нам ИТИ)
Асс. У.Рахимов (Нам ИТИ)
Студент. М.Расулова (Нам ИТИ)

Руководства нашей независимой республики огромное внимание уделяют на развитию и усовершенствованию во всех сферах жизнедеятельности. За годы независимости вырос уровень жизни населения, качественно изменилась питания людей. Этой всё благодаря особому вниманию руководства страны пищевой и перерабатывающей промышленности и источником основного источником основного сырья этой отрасли сельскому хозяйству. Во многих селах и деревнях полностью обновлено саженцы в садах и особое внимание удалено к созданию интенсивных садов. Урожай получаемых с интенсивных садов отличается большим объёмом и хорошим качеством. Из-за специфики садоводства во время созревания и сбора урожая цены обычно падают и иногда можно отследить потерю, но после уборка оно дорожает. Несмотря на огромное количество урожая фруктов по данным ВОЗ (Всемирная организация здравоохранения) и МЗ (Министерство здравоохранения) 2/3 населения недоедает фрукты и овощи по обоснованным физиологическим нормам.

Одним из путей решения этих проблем является переработка фруктов на различные виды продукции и увеличения доли потребления населения фруктов через сеть общественного питания. Ещё одной проблемой является то, что нехватка в пище различного вида минеральных веществ, витаминов тоже приводит к заболеванию зубных эмалей, нехватка Fe приводит к малокровию, нехватка цинка различным мужским заболеваниям и этот список можно продолжить. К примеру Ферганской долине остро ощущается нехватка йода. При дефиците йода у людей можно встречать зобные болезни. Зобная болезнь не давая боли, оно препятствует обеспечению кислородом мозга и оно отстает от развития. Как известно йодом богаты, в основном морепродукты и у нас

Узбекистане действительно можно ощущать нехватку в рационе людей таких продуктов, т.к. эти продукты отсутствует в прилавках.

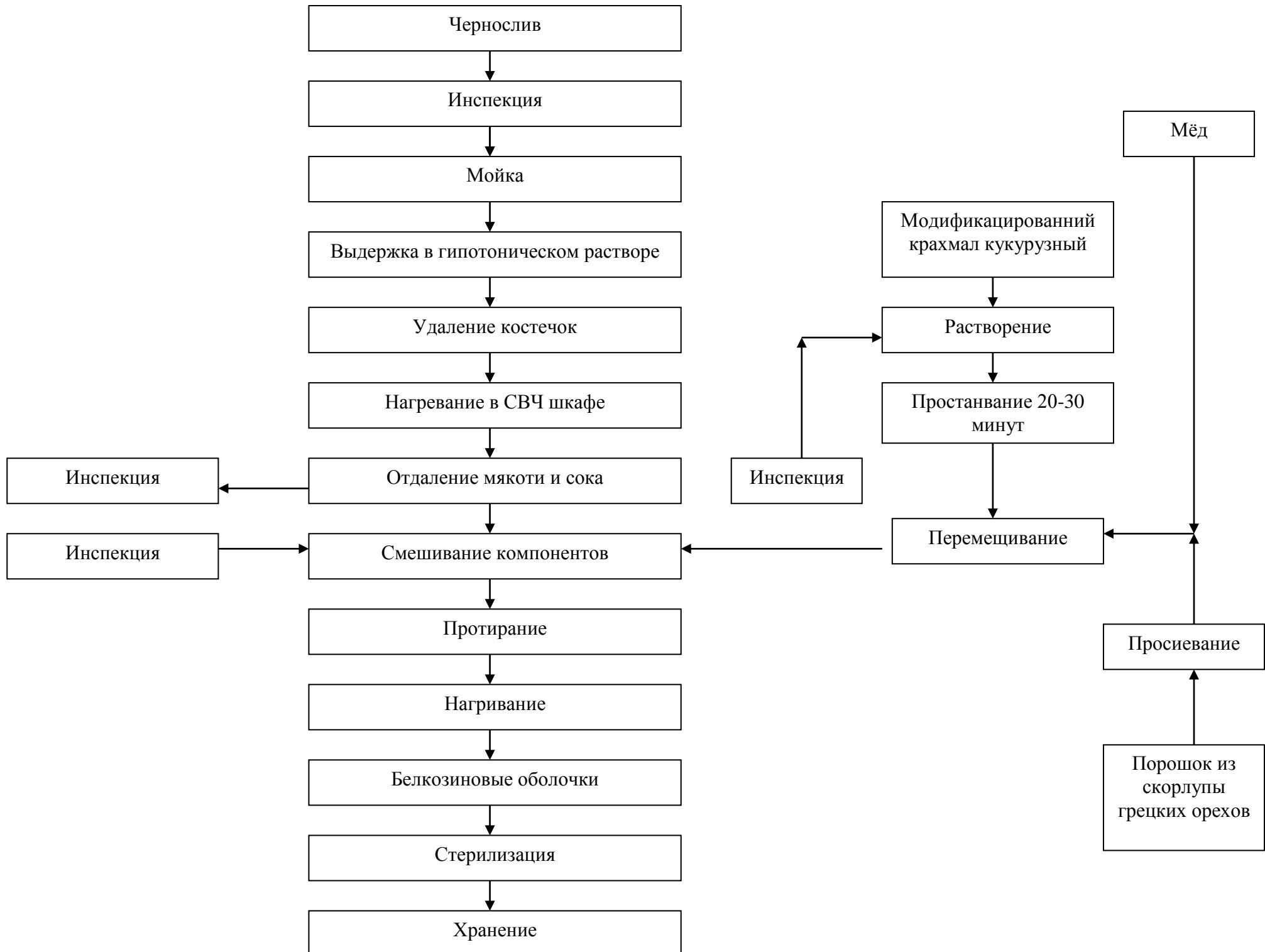
Из выше указанного следует что необходимо решать эти вопросы учитывая химический состав растительного сырья произрастающих в нашей республике. Учитывая это мы изучили химический состав скорлупы грецких орехов. Этот вид сырья отличается доступностью и низкой себестоимостью и солидным содержанием йода. Но необходимо перед использованием этого вида сырья давать специальную технологическую обработку для удаления посторонних примесей и горечи. На кафедра «Пищевая технология» нами разработана специальная технология по обработке скорлупы грецких орехов. После специальной обработки скорлупы грецких орехов сушили, они были съедобные без горечи. Обработанную скорлупу грецких орехов сушили, измельчали и получали порошок и этот порошок использовали в качестве добавки к соусам (3)

Была разработана технология приготовления полуфабриката соуса из сливы (Рис.1).

Исследованы органолептические показатели полуфабриката соуса и разработана шкала частных качеств (табл.1)

Табл.1
Органолептические показатели полуфабриката соуса из чернослив

Органолептические показатели	Соус-полуфабрикат из сливы
Вкус и запах	Чистые, ярко выраженные, характерные приготовленного сырья без посторонних привкусов и запахов
Внешний вид	Однородная, гомогенная масса
Консистенция	Пастообразная, слегка вязкая
Цвет	Коричневый, однородный, характерный для вида полуфабрикатов фруктовых соусов



Список использованных литератур

1. Скурихин И.И., Катерников В.А Как правильно питаться, -2-е изд. Перераб. И доц. М.: Агропромиздат., 1986-256 с
2. А. П. Нечаев и др. Пищевая химия. / под редакцией А. П. Нечаева-СПБ.: ГИОРД., 2001-592 с.
3. Акрабмаев Р.А. Качественные и бактериологические показатели полуфабрикатов фруктовых соусов// Universum: Технические науки. Электронный научный журнал. 2018. 9(54)