

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КИСЛОТЫ В РЕЦЕПТУРЕ ПРОДУКТА «ХРЕН СТОЛОВЫЙ ТЁРТЫЙ С ЯБЛОКАМИ»

Кулакова А.М.

*Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого,
Великий Новгород, Россия*

USE OF ACID IN THE PRODUCT COMPOUNDING "HORSE-RADISH TABLE GRATED WITH APPLES"

Kulakova A.M.

*Novgorod State University named after Yaroslav the Wise,
Veliky Novgorod, Russia*

Хрен является полезным овощем. Он справляется с инфекцией в желудочно-желудочном тракте, простудными заболеваниями, снижает уровень сахара и очищает кровь. Хрен содержит витамин С, витамины группы В, РР, аскорбиновую кислоту, большой набор эфирных горчичных масел, фитонциды, крахмал, смолистые вещества, клетчатку, большое количество микро- и макроэлементов [2]. На его основе готовят закуски, которые подают к любым кушаньям из мяса, птицы, рыбы, дичи, а также в качестве дополнения к супам, макаронным и колбасным изделиям [1]. Закуска, приготовленная из одного хрена, очень жгучая, и её могут использовать не все потребители. Мы предложили рецептуру продукта «Хрен столовый тёртый с яблоками». Эта закуска имеет сладкий острый вкус, она гораздо нежнее продукта приготовленного на основе одного хрена. Мы исследовали влияние уксусной и лимонной кислоты (каждая из которых может входить в рецептуру продукта) на органолептические показатели продукта «Хрен столовый тёртый с яблоками». Было определено, что эти кислоты не оказывают влияние на консистенцию продукта. Однако, продукт, приготовленный с уксусной кислотой, имел нежный вкус с постепенным переходом в острый, свойственный данному продукту, без постороннего привкуса и запаха. Цвет продукта был кремовый со светло желтым оттенком. Продукт, приготовленный с лимонной кислотой, имел острый или жгуче-острый вкус, свойственный данному продукту, без постороннего привкуса и запаха. Он имел белый цвет со светло желтоватым оттенком. Следовательно, используя ту или иную кислоту, мы сможем создавать продукт с заданными органолептическими свойствами и представить на рынок как нежную, так и острую закуску.

Работа проводится на кафедре технологии переработки сельскохозяйственной продукции Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Глущенко Л.Ф. (<http://www.famous-scientists.ru/329>).

Использованная литература

1 Иванов, Т.Н. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: справочник / авт. – состав. Т.Н. Рязанова, А.И. Окара. – Новосибирск: Сиб. унив. изд- во, 2007. – С. 10.

2 Николаева, М.А. Товароведение плодов и овощей: учебник для вузов/ М.А. Николаева. – М.: изд. – во «Экономика», 1990. – С. 244 – 248.