

Яблочной кислоты, г/л	< 5,0	1,61+0,32
Молочной кислоты, г/л	0,5-2,5	0,51+0,06
Янтарной кислоты, г/л	0,25-1,0	1,33
Отношение органических кислот: - сумма (молочная кислота + яблочная кислота)		2,12
- винная кислота/ сумма (молочная кислота + яблочная кислота)		1,08
- винная кислота/ яблочная кислота		1,4

Как видно из данных таблицы, полученные из криопорошков напитки, имеют высокие технологические показатели.

Литература

1. Касьянов Г.И., Яралиева З.А., Ахмедов М.Э. Технология плодово-ягодных криопорошков. Краснодар: Экоинвест, 2018. – 155 с.

УДК 664.66.016.022.3

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ВИНОГРАДНЫХ КРИОПОРОШКОВ

Яралиева З.А.

Дагестанский государственный технический университет

Махачкала, Россия

В ДагГТУ выполнены исследования по изучению химического состава криопорошков [1-3]. Объектами исследования являлся виноград дагестанских обычных и изюмных сортов: Бор кара, Баят капы, Гюляби Дагестанский, Борю изюм, Будаи шули, Бору коз изюм, выращенный в горно-долинной зоне Дагестана (Россия) в сентябре 2019 года. При выполнении работы качественный состав сырья и криопорошков определяли с использованием аналитических приборов и лабораторного оборудования кафедры технологии продуктов питания и экспертизы ДГТУ. Часть исследований выполнялось с нашим участием в лабораториях

Института физики и Горного ботанического сада Дагестанского научного Центра Российской академии наук.

Определение химических и микробиологических показателей безопасности исходного сырья и готовой продукции проводили в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза, действующими государственными стандартами на методы физико-химического анализа: ИК, УФ и атомно-абсорбционной спектроскопии, газожидкостной и высокоэффективной хроматографии.

Изменение температуры продукта в процессе сушки определяли с помощью инфракрасного термометра, Гранулометрический состав криопорошков определяли с использованием счётчика «Культера ТА-12». В таблице 1 приведен химический состав криопорошков, полученных из винограда, выращенного в горно-долинной зоне Дагестана.

Таблица 1. – Химический состав криопорошков, полученных из винограда, выращенного в горно-долинной зоне Дагестана

Наименование компонентов	Содержание компонентов в 100 г винограде сорта:					
	Бор кара	Баят капы	Гюляби Дагестанский	Борю изюм	Будай шули	Бору коз изюм
Калорийность, кКал	327,4	333,5	331,5	326,6	331,3	286
Белки, г	5,5	5,7	5,6	5,5	5,7	5,2
Жиры, г	2,6	3,5	2,7	2,6	2,9	2,5
Углеводы, г	70,5	69,8	71,2	70,3	70,6	71,5
Пищевые волокна, г	9,8	9,6	9,8	9,7	9,8	9,7
Вода, г	11,6	11,4	10,7	11,9	11,0	11,1
Ненасыщенные жирные кислоты, г	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4
Зола, г	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Насыщенные жирные кислоты, г	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2

Моно- и дисахариды, г	39,6	39,6	39,6	39,6	39,6	39,6
Витамин РР, мг	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
β-каротин, мг	36	36	36	36	36	36
Витамин С, мг	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4
Витамин Е (ТЭ), мг	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6

Как видно из приведенных в таблице 1 данных, химический состав виноградных криопорошков содержит значительные количества биологически активных компонентов.

Литература

1. Ахмедов М.Э., Яралиева З.А. Особенности химического состава плодов и ягод, выращенных в предгорных районах Дагестана. В сборнике: Инновационные технологии и безопасность пищевых продуктов. Сборник материалов международной научно-практической конференции. 2018. – С. 220 – 223.

2. Джаруллаев Д.С., Яралиева З.А. Новая технология производства криопорошков из плодов //Пищевая промышленность. 2013. – № 12. – С. 48 – 49.

3. Касьянов Г.И., Яралиева З.А., Ахмедов М.Э. Технология плодово-ягодных криопорошков. Краснодар: Экоинвест, 2018. – 155 с.