

**УДК 664.843.5**

**РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА КОНСЕРВОВ  
ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА**

**Попова Елена Ивановна**

кандидат сельскохозяйственных наук, старший преподаватель

lena.l-popova@yandex.ru

**Баранов Евгений Сергеевич**

студент

Мичуринский государственный аграрный университет

г. Мичуринск, Россия

**Аннотация.** В статье приведена информация о значении переработки свежих овощей, о необходимости расширения ассортиментного перечня переработанной овощной продукции, представлены рецептуры и технология производства новых видов консервов из сладкого перца.

**Ключевые слова:** витамины, овощное сырье, натуральные овощные консервы, рецептуры, технологические режимы производства.

В настоящее время в РФ отмечен всевозрастающий спрос на продукцию отечественного производства. Связано это, прежде всего с различными ограничениями на поставку сырья и продовольствия, а также стремлением к импортозамещению.

При решении данного вопроса особая роль отводится сельскохозяйственным и перерабатывающим предприятиям, перед которыми ставятся задачи как расширения ассортимента производимой продукции, так и применения новых, инновационных технологий, что в свою очередь, позволит вывести эти отрасли на особый уровень [3-4, 7, 12-14].

Переработка овощей играет важную роль в сохранении урожая, бесперебойном снабжении населения в течение года необходимыми пищевыми компонентами рациона.

Ассортиментный перечень продукции плодоовощной промышленности на потребительском Российском рынке представлен различными плодоовощными консервами, сушеными фруктами, овощами и картофелем, быстрозамороженной продукцией и продуктами из картофеля [1, 6, 9, 10, 15].

В последнее время популярность набирают продукты, готовые к употреблению. К этой группе относятся натуральные овощные консервы, приготовленные из одного или нескольких видов овощей [2, 11].

Сладкий перец представляет собой ценный сырьевой материал для перерабатывающих производств, в частности для производства натуральных овощных консервов [5, 8].

Это одна из немногих овощных культур, которая объединяет высокие вкусовые качества и питательную ценность. Высокое содержание витаминов считается одним из достоинств данной культуры. Среди овощных культур перец считается лидером по содержанию аскорбиновой кислоты (30-250 мг% в зависимости от цвета плодов). Он содержит также значительное количество каротина (провитамин А) и рутина (витамин Р).

По мнению ученых разных стран, употребление перца в пищу продлевает жизнь и снижает вероятность заболевания раком. Ценность перца

еще и в том, что при правильном консервировании и засоле в плодах сохраняется более 50% витаминов.

Изучение потребительского рынка показало, что ассортимент консервированной продукции на основе или с добавлением сладкого перца не достаточно широк и включает лечо, перец сладкий целый и ассорти овощное. С целью расширения ассортимента и удовлетворения возрастающих потребительских предпочтений нами предложены рецептуры и технология производства новых видов консервов из сладкого перца – «перец в медовой заливке» и «перец в заливке с зеленью».

Технологическая схема производства предложенных видов консервов представлена на рисунке 1.

### Перец

доставка, приемка, хранение

↓  
сортировка

↓  
мойка

↓  
извлечение семян

↓  
нарезка

↓  
инспекция

↓  
фасование в банки

↓  
заливка

↓  
упаковка

↓  
стерилизация

↓  
хранение (выдержка)

↓  
этикетировка

↓  
маркировка

↓  
реализация

### Медовая заливка

мед

↓  
вода

↓  
специи

↓  
разведение

↓  
инспекция

↓  
водой

↓  
кипячение

↓  
дозирование

### Заливка

↓  
вода

↓  
специи

↓  
кипячение

↓  
инспекция

↓  
дозирование

Рисунок 1 – Схема производства консервов из сладкого перца.

Принципиальной особенностью предложенных видов консервов из сладкого перца и их рецептур является различный ингредиентный состав заливок.

Консервы «перец в медовой заливке» предполагает замену сахара-песка на мед, который еще в большей степени улучшает пищевую ценность полученных консервов. Консервы «перец в заливке с зеленью» позволит расширить вкусовые разнообразия и удовлетворить предпочтения даже самых взыскательных потребителей.

Рецептурный состав и некоторые качественные показатели консервов представлены в таблице 2.

Таблица 2

Рецептуры на 100 кг заливки

Наименование компонентов	Перец в медовой заливке	Перец в заливке с зеленью
Вода, кг	927,5	927,5
Соль, кг	30	30
Мед, кг	15	-
Уксусная кислота 70%, мл	12,0	12,5
Молотый перец, кг	0,2	0,2
Петрушка	-	по вкусу
Бasilik	-	по вкусу
Укроп	-	по вкусу
Содержание сухих веществ в заливке, %	6,0	6,0
Титруемая кислотность заливки, %	1,0	1,0
pH	3,1	3,1

Производство данных видов консервов позволит расширить ассортимент овощных консервов из местного сырья и обеспечить потребителя полезной и вкусной продукцией в течение всего года.

#### Список литературы:

1. Винницкая В.Ф. Технология функциональных и специализированных продуктов питания с использованием адаптивного сорта мента местного растительного сырья: монография / В.Ф. Винницкая, О.В. Перфилова. – Мичуринск: изд-во Мичуринского государственного аграрного университета, 2018. – 184 с.

2. Киселева Т.Ф. Технология консервирования / Т.Ф. Киселева, В.А. Помозова, Э.С. Гореньков. – СПб.: Проспект Науки. - 2011. – 215 с.
3. Перфилова О.В. Использование порошков из плодоовощных выжимок с целью расширения ассортимента мучных кондитерских изделий / О.В. Перфилова, М.А. Митрохин // Достижения науки и техники АПК. - 2008. - № 8. - С. 48-50.
4. Перфилова О.В. Новые технологии продуктов для здорового питания населения Тамбовской области / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. - 2017. - № 4. - С. 51-55.
5. Попова Е.И. Исследования функциональных свойств овощей, фруктов, ягод, листьев и трав и создание функциональных продуктов питания нового поколения / В.Ф. Винницкая, Е.И. Попова // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. – 2014. - № 5. - С. 63-67.
6. Потапова А.А. Мучные кондитерские изделия, обогащенные эссенциальными микронутриентами овощного сырья / А.А. Потапова, О.В. Перфилова // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК - продукты здорового питания. - 2014. - № 4 (4). - С. 50-54.
7. Пышная О.Н. Баклажаны и перцы / О.Н. Пышная. - М.: ООО «Издательство АСТ»: ООО Издательство «Астель», 2003. – 64 с.
8. Разработка нового ассортимента полуфабрикатов и продуктов питания из вторичного фруктового сырья / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин, Г.О. Магомедов, М.Г. Магомедов, А.В. Польшкова // Сб.: Инновационные и ресурсосберегающие технологии продуктов питания: материалы I Национальной научно-технической конференции с международным участием, электронный ресурс, 2018.
9. Разработка технологических рекомендаций по организации производства функциональных пищевых продуктов из местного фруктового

и овощного сырья / В.Ф. Винницкая, Е.И. Попова, Д.В. Акишин, С.И. Данилин, К.В. Парусова // Вестник МичГАУ. - 2018. - № 1. – С. 101-106.

10. Ресурсосберегающая технология переработки яблок / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин, В.В. Ананских и др. // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК - продукты здорового питания. - 2017. - № 6 (20). - С. 21-28.

11. Сизенко Е.М. Проблемы комплексной переработки сельскохозяйственного сырья и создания продуктов питания нового поколения / Е.И. Сизенко // Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья. - 2000. - № 11.

12. Социальная значимость создания продуктов для здорового и функционального питания с использованием вторичного фруктово-овощного сырья / Перфилова О.В., Магомедов Г.О., Бабушкин В.А., Власова О.Г., Зеленская А.А. // Наука и Образование. - 2019. – Т. 2. - № 1. - С. 41.

13. Технология переработки яблок на сок прямого отжима и пюре / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин, Г.О. Магомедов, М.Г. Магомедов // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК - продукты здорового питания. - 2016. - № 3 (11). - С. 82-85.

14. Улучшение качества традиционных продуктов питания / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин, О.Г. Власова, А.А. Зеленская, Д.Н. Немытова // Сб.: Импортозамещающие технологии и оборудование для глубокой комплексной переработки сельскохозяйственного сырья: материалы I Всероссийской конференции с международным участием, 2019. - С. 352-357.

15. Quality of jelly marmalade from fruit and vegetable semi-finished products / O.V. Perfilova, V.A. Babushkin, G.O. Magomedov, M.G. Magomedov // International Journal of Pharmaceutical Research. - 2018. - Т. 10. - № 4. - С. 721-724.

**UDC 664.843.5**

**EXPANDING THE RANGE OF CANNED FOOD FROM SWEET PEPPER**

**Popova Elena Ivanovna**

Candidate of Agricultural Sciences, Senior Lecturer

lena.l-popova@yandex.ru

**Baranov Evgeny Sergeevich**

Student

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

**Abstract.** The article provides information about the importance of processing fresh vegetables, the need to expand the range of processed vegetable products, recipes and production technology of new types of canned sweet peppers.

**Keywords:** vitamins, vegetable raw materials, natural canned vegetables, recipes, technological modes of production.