

## ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПОНЕНТНОГО СОСТАВА ТЫКВЕННОГО ПАШТЕТА

Васильева С.В.

*Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: verygoodmoodnumber1@gmail.com*

В данной статье рассматривается вопрос определения компонентного состава и его соотношения для приготовления паштета из тыквы. Развитие растительных продуктов и сырья обусловлено многими причинами, начиная от появления новых совершенствующих направлений питания, заканчивая экологичностью продуктов. Среди многообразия овощных растений можно выделить тыкву, являющаяся кладезю многих полезных веществ, которые необходимы для жизнедеятельности человека. Из – за своей теплолюбивости тыква не всегда присутствует на магазинных полках, поэтому для сохранения важных свойств тыквы подходит действие консервации продукта в виде паштета. Универсальностью паштета считается его использование как дополнение к основному блюду, так и самостоятельный продукт. Целью исследования является подбор растительного сырья и их пропорция для рецептуры тыквенного паштета. В статье рассмотрены образцы с разными соотношениями компонентами, главные из которых - тыква и чечевица, которые и придают сгущения массы, консистенцией похожей на паштет. Определены органолептические показатели подготовленных образцов посредством дегустации. В результате исследования были определены растительные компоненты и их соотношение для тыквенного паштета, который соответствует органолептическим показателям.

Ключевые слова: Растительные продукты, растительное сырьё, тыквенный паштет, тыква, консервация.

## DETERMINATION OF THE COMPONENT COMPOSITION OF PUMPKIN PATE

Vasilieva S.V.

*Yaroslav-the-Wise Novgorod State University, Velikiy Novgorod, e-mail: verygoodmoodnumber1@gmail.com*

This article discusses the issue of determining the component composition and its ratio for making pumpkin pate. The development of plant products and raw materials is due to many reasons, ranging from the emergence of new improving areas of nutrition, ending with the environmental friendliness of products. Among the variety of vegetable, you can distinguish pumpkin, which is a storehouse of many useful substances that are necessary for human life. Because of its heat-loving nature, pumpkin is not always present on store shelves, so to preserve the important properties of pumpkin, the action of preserving the product in the form of pate is suitable. The versatility of pate is considered to be its use as an addition to the main dish, and an independent product. The aim of the study is to select vegetable raw materials and their proportion for the recipe of pumpkin pate. The article considers samples with different ratios of components, the main of which are pumpkin and lentils, which give a thickening mass with a consistency similar to pate. The organoleptic parameters of the prepared samples were determined by tasting. As a result of the study, plant components and their ratio were determined for pumpkin pate, which corresponds to organoleptic indicators.

Keywords: Plant products, plant materials, pumpkin pate, pumpkin, preservation.

На сегодняшний день существует тенденция роста потребления растительных продуктов и использования растительного сырья взамен продукции животного происхождения, которое является негуманным [1]. Развитие роста связано с популяризацией направления питания «веганство» и «вегетарианство» [2]. Растительное сырьё по сравнению с животным дешевле, но также легче в усвояемости [3]. Также консервация является отличным способом для угнетения жизнедеятельности микроорганизмов и подходит для длительного хранения продукта [4]. В современной цивилизации, где происходит урбанизация, ускорение ритма жизни и возрастает интерес экологическому питанию, будет актуальна консервация. На основании этого тыквенный паштет является хорошей альтернативой мясному паштету так как тыква – источник многих витаминов, минеральных веществ и углеводов [5].

Целью данного исследования являлся подбор растительного сырья и его соотношения для изготовления тыквенного паштета.

Для проведения исследования были изучены литературные источники и приготовлены образцы для проведения органолептического анализа.

Для проведения дегустации были приготовлены образцы: образец №1 – соотношение чечевицы к тыкве в паштете составляет 1:2; образец №2 – соотношение чечевицы к тыкве составляет 1:4; образец №3 – соотношение чечевицы к тыкве – 1:8. Соотношение остальных компонентов - соли, перца, лимонной кислоты и растительного масла, варьируется от пропорции чечевицы к тыкве. На дегустации рассматривались показатели такие, как внешний вид (однородная, равномерно измельчённая масса, без грубых семян и фрагментов кожицы овощей); консистенция (мажущая, нежная), цвет (насыщенно желтый), вкус (полный, гармоничный, вкус тыквы, без посторонних примесей) и запах (выражен запах тыквы, без посторонних ароматов) паштета из тыквы.

По результатам дегустации было выявлено, что образец №1 произвел наибольшее впечатление на экспертов, данный образец отличился вкусом (гармоничный вкус тыквы), запахом (выраженный запах тыквы), внешним видом, цветом и консистенцией (мажущая однородная масса, желтого цвета). В образцах № 2 и № 3 ощущались на вкус и запах только нотки тыквы, поэтому были оценены не по максимуму.

Таким образом, было установлено, что компонентный состав из тыквы, чечевицы, соли, перца, растительного масла и лимонной кислоты является базисным для тыквенного паштета, а соотношение 1:2 чечевицы и тыквы является приемлемым для тыквенного паштета.

## Список литературы

1. Брекетова Л.В., Еремина С.В. Протеинсодержащие продукты как альтернатива источникам белка в рационе // Бюллетень науки и практики. – 2018. - Т.4 №8. – С. 154-161.
2. Сафонова Э.Э. Функциональное питание. Учебное пособие / Сафонова Э.Э., Быченкова В.В., Линич Е.П. – СПб: Издательство «Лань», 2019. – 256 с.
3. Растительный белок / [Ш. Кале, П. Жудрие, Б. Годон и др.]; Перевод с фр. В. Г. Долгополова; Под ред. Т. П. Микулович. – М.: Агропромиздат, 1991. – 684с.
4. Магомедов М.Г. Производство плодовоовощных консервов и продуктов здорового питания: Учебник. – СПб: Издательство «Лань», 2015. – 256 с.
5. Щербаков В.Г., Лобанов В.Г. Биохимия и товароведение масличного сырья: Учебник. 7-е изд., стер. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 392 с.