

# ДЖЕМ ИЗ КОРКИ АРБУЗА С ЗАМЕНОЙ САХАРНОГО СИРОПА НАТУРАЛЬНЫМ ВИНОГРАДНЫМ СИРОПОМ

Рахматова М.А.<sup>1</sup>, Гафуров А.Ж.<sup>2</sup>, Абдурайимов Ж.Б.<sup>3</sup>, Нормухматов Р.Н.<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Рахматова Мафтуна Аминжоновна – студент;

<sup>2</sup>Гафуров Акрам Журакулович – ассистент;

<sup>3</sup>Абдурайимов Жасур Бахтиёрович – студент;

<sup>4</sup>Нормухматов Рузибой Нормухматович - доктор технических наук, профессор,  
кафедра обслуживания, сервиса и его организации, факультет сервиса и туризма,  
Самаркандский институт экономики и сервиса,  
г. Самарканд, Республика Узбекистан

**Аннотация:** в данной статье рассмотрено использование корки арбуз для производства джема с заменой сахарного сиропа натуральным виноградным соком.

**Ключевые слова:** арбуз, виноград, корка, лимон, кожура, экспертиза, рацион, минералы.

УДК 635.72.641.4

Арбузы - один из лучших десертных овощей, отличающийся сладким освежающим вкусом и приятным ароматом.

Арбуз содержит в себе много разнообразных веществ, которые различным образом воздействуют на наш организм. Основным компонентом арбузов являются моно- и дисахариды. В них также содержится немного белков, органических кислот, макро- и микроэлементов, витаминов. Красный цвет мякоти плода объясняется значительным содержанием в нем ликопина. В настоящее время на основе ликопина ведутся разработки лекарств от раковых заболеваний. Считается, что прием ликопина способствует профилактике рака пищеварительной системы и легких. Также он препятствует воспалительным процессам в организме человека. Последние исследования показали, что ликопин благоприятным образом сказывается на зрении человека. Помимо мякоти можно использовать в пищу и корочку арбуза, так как она богата балластными веществами.

Как известно в рационе современного человека не хватает именно балластных веществ. При нехватке пищевые продукты, разработка безотходной или малоотходной технологии является одной из важнейших задач пищевой промышленности. С другой стороны изучение литературных источников показывает, что при получении варенья из арбузных корок используются сахарный сироп. Мы поставили перед собой задачи при получении джема из корочки арбуза сахарный сироп заменить натуральным виноградным соком. Как известно, виноградный сок не только придает готовому продукту сладкий вкус, но также обогащает готовую продукцию некоторыми биологическими активными веществами, так например витаминами и минеральными веществами [1].

Для получения джема из арбузных корок мы срезали внешнюю зелёную кожуру. Очищенные корки промыли чистой водой. Потом нарезали белую мякоть размером с грецкий орех и погрузили в известковую воду и выдерживали ее два часа. После чего вторично промыли водой и погрузили в виноградный сироп, выдержали в течение одного часа. По истечении одного часа варим в течение 25-30 минут. После чего охлаждаем в комнатной температуре и туда добавляем два тертых лимона кожурой из расчета на 1 кг арбузной корки. После настаивания в течение четырёх часов, вторично варим на среднем огне 15-20 минут. Готовность джема определяем по внешнему виду корочки арбуза и его консистенции [2].

Качество приготовленного джема мы определяем органолептическим дегустационным методом. Дегустация джема производилась в лаборатории «Экспертиза качества продовольственных товаров» Самаркандского института экономики и сервиса. В дегустации участвовали сотрудники лаборатории и преподаватели кафедры «Обслуживание, сервис и его организация». В качестве контрольного образца служили джем из корочки арбуза с добавлением сахарного сиропа. Дегустационная оценка качества производилась по внешнему виду, цвету, консистенции, вкусу и запаху. Для количественного измерения полученных органолептических данных мы разработали 5-балльную систему оценки качества джема из арбузных корок. Полученные данные балльной оценки мы подвергли математической и статической обработке. После обработки данных джем с добавлением сахарного сиропа получил 4,4 балла, а джем, приготовленный с использованием виноградного сиропа, получил 4,8 – балла. Большинство дегустаторов отметили приятный вкус и аромат, хороший внешний вид опытного образца

В связи с этим мы считаем, что использование натурального виноградного сиропа и протертые лимоны с кожурой с успехом могут быть использованы для получения джема из арбузных корок для джема профилактического назначения, так как при таком методе изготовления сохраняются все витамины, особенно аскорбиновая кислота и ароматические компоненты.

*Список литературы*

1. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://findfood.ru/product/arbuz>. (дата обращения: 08.11.2018, 11:23).
2. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://ok.ru/dasturxonx/topic/64167255217464/> (дата обращения: 05.11.2018, 22:34).