

этих трав в смесях. Это позволяет получить через месяц после посева дружные всходы; а в дальнейшем устойчивый ценоз на месте разлива углеводородного сырья.

Мы не только изучаем биологический потенциал рекультивационных трав, но разработали агротехнику их выращивания. На основании этого организовано семеноводство рекультивационных трав в полной потребности.

Безотходные технологии с использованием нетрадиционного сырья для пищевых продуктов

Типсина Н.Н., Машанов А.И., Матюшев В.В.
Красноярский государственный аграрный университет, Красноярск

Рациональное питание – это то правильное питание, которое должно обеспечивать поступление в организм необходимых веществ: углеводов, жиров, белков, витаминов и микроэлементов в нужных количествах и правильных пропорциях. Поскольку большинство из них организм человека не может производить самостоятельно, они должны поступать с пищей.

Для научных разработок нами использовалось нетрадиционное, малотрадиционное местное растительное сырье и продукты вторичной переработки.

К сырью, которое использовалось для разработок новых технологий, с целью повышения пищевой ценности изделий, следует отнести сухие порошки из трав, плодов и ягод; вытяжки из ягод, трав, ядер орехов; муку из круп, сои и фруктов; молочную сыворотку и продукты переработки мелкоплодных яблок и топинамбура.

На факультете пищевой и перерабатывающей промышленности университета ежегодно разрабатываются до трех десятков наименований обогащенных хлебобулочных, кондитерских, макаронных и консервированных продуктов, которые предлагаются для промышленных предприятий.

Примером могут являться рулеты с тыквенным пюре, луковые хлебцы, пряники и булочки с топинамбуром, хлеб и пряник с крапивой, печенье и булочки с соевым йогуртом и тофу, набор детских диетических пирожных, ирисы с ядром кедрового ореха, мармелад, торты и зефир с мелкоплодными яблоками, печенье с бетакаротином и пектином.

Нами разработаны безотходные технологии переработки местных видов растительного сырья, в частности мелкоплодных яблок.

Эти технологии получения пищевых продуктов и полуфабрикатов рекомендованы пищевым предприятиям края.

Схема переработки мелкоплодных яблок

