

Мармелад из... Тыквы

Мы привыкли к тому, что мармелад изготавливается из фруктов и ягод. Но в это представление теперь вносится серьезная поправка сотрудниками кафедры технологии пищевых производств ОрелГТУ. В здешней лаборатории под руководством профессора, доктора технических наук С.Я. Корячкиной создана рецептура изготовления популярного продукта совсем из другого сырья.

- В нашей области, - говорит Светлана Яковлевна, - в большом количестве выращиваются столовая свекла, кабачки, морковь, тыква. Вот из этих овощей и получают прекрасные повидла и мармелад.

С.Я. Корячкина много лет занимается данной проблемой, защитила по этой теме докторскую диссертацию. В чем преимущества производства повидла, мармелада из овощей? Автор изобретения поясняет, что эти продукты богаты витаминами, пектинами, минеральными веществами, необходимыми для человеческого организма. При их изготовлении не применяются эссенции, сиропы и другие добавки. Немаловажно и то, что новые сорта мармелада будут значительно дешевле ныне реализуемых на торговых прилавках.

Образцы вновь созданной продукции недавно направлены в Орелсанэпиднадзор для получения сертификатов. Затем они пройдут утверждение в Госстандарте.

По словам С.Я. Корячкиной, уже имеется предварительная договоренность с рядом пищевых и кондитерских предприятий об организации производства мармелада из овощей, обладающего, по мнению специалистов, превосходными вкусовыми и другими полезными свойствами.

Иванов, А. Мармелад из...тыквы / А. Иванов // Орловская правда. - 1996. - 18 июня. - С. 1.