

MAKING PUMPKIN PUREE AT HOME USING IT IN BABY FOOD

**Doctor of Agricultural Sciences I. Shildelashvili,
Doctor of Agricultural Sciences Mzia Gagolishvili**
Telavi State University named after Yakov Gogebashvili
Faculty of Agricultural Sciences

Annotation: A study was carried out on the composition of pumpkin fruits, as well as mashed potatoes from it at home, heated to 40C, where the content of trace elements was determined and it was found that mashed potatoes from pumpkin fruits are rich in trace elements, especially potassium and magnesium. The resulting puree is recommended for use in baby food.

Key words: Pumpkin, trace elements, vitamins, baby food, pectin.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЫКВЕННОГО ПЮРЕ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЕГО В ДЕТСКОМ ПИТАНИИ

Телавский государственный университет имени Якова Гогешашвили
Факультет аграрных наук
Доктор аграрных наук И.Шилделашвили,
Доктор аграрных наук Мзия Гаголишвили

Аннотация: Было проведено исследование на состава плодов тыквы, а также из него приготовленного пюре в домашних условиях, нагретое до 40C, где определено содержание микроэлементов и установлено, что пюре из плодов тыквы богаты микроэлементами, а особенно калием и магнием. Полученное пюре рекомендуется использовать в детском питании.

Ключевые слова: тыква, микроэлементы, витамины, детское питание, пектин.

Тыква - продукт очень распространенный, бывает трех разновидностей: с твердым переплетом, крупный и мускатный. Тыква с твердым переплетом то есть тыква под названием Хокер является уроженец из горных районов Центральной Америки. У них самая долгая история по сравнению с другими видами тыквы. относится к кабачкам Патиссон, в отличие от обычной тыквы, их плоды технически спелые употребляют в пищу. Тыква - растение, произрастающее в степных регионах Южной Америки, откуда оно распространилось в Северную Америку, Европу, Азию и Африку. Мускатная тыква известна как медово-тыквенная, тыква хурджуна и борчалули, из которых делают каши, варенье, варенье, маринады, пюре, соки. Это один из продуктов, богатых микроэлементами и минералами. Полезна не только мякоть тыквы, но и семена и листья. В семенах тыквы содержится большое количество жира (до 58%), а также сантонин, который является лучшим средством от паразитических червей. Форма и цвет тыквы очень разнообразны. Форма плода может быть округлой, округлой, цилиндрической, эллиптической, яйцевидной, пластинчатой, поверхность плода плоская или угловая, сегментированная, волнистая и другие. Если мы будем употреблять этот продукт регулярно в пищу - он поможет нормальному функционированию практически всех внутренних органов. Тыква содержит микроэлементы - калий, магний, кобальт, цинк, железо. Много витаминов: А, Е, С, D, РР, В - эти овощи низкокалорийные. 22 ккал на продукт, что делает его интересным для желающих похудеть. Этот продукт содержит каротин, аскорбиновую кислоту, тиамин, рибофлавин. Этот продукт очищает организм от лишних шлаков и холестерина. Нормализует артериальное давление и укрепляет стенки сосудов, может нормализовать работу нервной системы, улучшить общее состояние. Помогает организму бороться с бессонницей. Повышает иммунитет организма за счет содержания витамина С. Исследования показали, что люди, часто употребляющие тыкву, менее

подвержены различным заболеваниям, регулярное ее употребление снижает риск возникновения кариеса, кровотечения из десен и носа.

В перерабатывающей промышленности Грузии используется меньше тыквы, но из нее можно производить более 60 продуктов, включая пюре, натуральный сок, витаминные препараты, цукаты и другие. Поэтому мы стремимся приготовить тыквенное пюре (хильфаф) в домашних условиях и использовать его в детском питании как полноценный продукт. Пюре - это измельченная масса продукта (фрукта или овоща), сваренная с сахаром.

Поэтому мы стремимся приготовить тыквенное пюре (хильфаф) в домашних условиях и использовать его в детском питании как полноценный продукт. Пюре - это измельченная масса продукта (фрукта или овоща), сваренная с сахаром. Высокое содержание, важно, чтобы гелевое пюре хорошо, для этого сырье должно быть богатым пектином и кислотами. Внешний вид плода и его форма не имеют значения при приготовлении пюре, потому что плоды измельчаются, плоды должны быть здоровыми и свежими, обработанными до технической зрелости, использование незрелого сырья ухудшает вкус продукта и увеличивает количество отходов в производстве. Мускат или тыква с медом, имеющая более высокую пищевую ценность, в основном использовалась для исследований.

Содержание минеральных элементов в экстракте тыквы определяли в мг / л Таблица N1.

Таблица 1

сырье	Минеральные элементы мг/100гр				
	K	Mg	Ca	Na	Fe
Свежеобработанная тыква	17,2	2,25	1,7	0,002	–

Данные в таблице показывают, что тыква содержит значительное количество калия и магния из минеральных элементов.

Тыкву экспериментально промыли, осмотрели, кожуру (кожуру) удалили, измельчили на мелкие кусочки, измельченную массу нагрели до 400 ° C, что необходимо для инактивации ферментов в сырье, что способствует окислению дубильных веществ и окислению дубильных веществ.

Нагревание происходит в условиях, которые сохраняют естественный цвет пюре, а также инактивируют микроорганизмы под действием высоких температур. Нагретая масса хорошо перемешивается. Добавляют 2% от общей массы пектина и около 5% от количества воды, пектин можно смешать с сахарной пудрой до 1,5% от общей массы, массу перемешивают до полного раскрытия и получения однородной массы, кипятят 5- 10 минут, затем охлаждают и предварительно оценивают. В подготовленных стерильных банках (можно стерилизовать полные банки для стабильности).

Готовый продукт по органолептическим и товарным качествам соответствовал требованиям действующего стандарта (цвет, запах, вкус, консистенция). Основным источником биологически активных веществ в ламинии тыквы являются витамины, микро- и макроэлементы, а также органические кислоты, яблочная кислота, лимонная кислота, янтарная кислота, уксусная кислота, винная кислота, что позволяет рекомендовать ее для использования в детском питании. . Его дают ребенку после того, как малыш привыкнет к первому ряду овощей, таких как: цветная капуста, картофель, морковь. Детям на искусственном вскармливании можно давать тыквенное пюре через пять месяцев, а детям на натуральном питании - с шести до семи месяцев, рацион начинается с 0,5 чайной ложки, а в возрасте одного дня суточная норма может достигать до 200 граммов. Также тыквенные супы можно предлагать детям с восьми

месяцев, детям до возраста тыкву лучше варить на пару или в небольшом количестве воды, в ней намного меньше углеводов, чем в других овощах, поэтому особенно приемлемо для детей с избыточным весом.

Исследования показали, что тыквенное пюре, которое рекомендуется в детском питании, богато питательными микроэлементами, особенно калием и магнием, и витаминами.

использованная литература:

1. Маглакелидзе, Т. Чихрадзе, Н. (2005) Технология консервирования фруктов и овощей.
2. Джапаридзе, В. (2016) Садоводство. Тбилиси
3. Ебралидзе, Л. Ломинадзе, Ш. (2016) Садоводство. Батуми: Батумский государственный университет им. Шота Руставели.