

4. Іноваційні технології зберігання плодів і овочів/ (Електронний ресурс).-Режим доступу: <https://nart.ru/2020/01/10/innovatsionnye-tehnologii-hraneniya-plodov-i-ovoshhej/>

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПАСТИЛИ ІЗ ГАРБУЗОВОГО ПЮРЕ

Лаврова І. С. студентка,

Керівник: Сердюк М. Є., д. т. н., проф.

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра

Моторного, м. Мелітополь

e-mail: ira.lavrova66@gmail.com

Гарбуз відомий людству більше 5 тисяч років. він прийшов до нас з американського континенту. З того часу посів у нас почесне місце. Для їжі використовують гарбузову м'якоть, насіння, сік і олію. Традицій, пов'язаних з гарбузом, дуже багато. Проте, страв з нього – мало. В чому ж справа? Виявляється, що гарбуз сам по собі – поживний але низькокалорійний продукт (в 100г гарбуза не більше 29 ккал). Не лише за смак цінують цей овоч. Це один з найефективніших доступних природних засобів очищення крові та організму в цілому. Цей сонячний овоч – унікальний кладець вітамінів (містить вітаміни С, Е, В₁, В₂, В₃, В₅, В₆, В₉, РР), мікроелементів (К, Са, Mg, Fe, Mn, Cu, Zn, P, Co), поживних речовин (білок, цінна клітковина, вуглеводи, жири).

Гарбуз – рекордсмен за вмістом калію (200 мг/100 г). Кількість заліза, що міститься у гарбузі, перевищує вміст цього елемента в яблуках. В гарбузі міститься 1 г білка на 100 г гарбуза. Таким чином, кількість білка в ньому більша ніж у перепелиних яйцях. На 90 % гарбуз складається з води (після кавуна він стоїть на другому місці по вмісту води). М'якоть гарбуза багата на цінний для дітей вітамін D. Каротину в гарбузі у п'ять разів більше ніж у моркві [1].

Пастила - кондитерський виріб з підсушеного фруктово-ягідного пюре (здебільшого яблучного) або соку. Незважаючи на свій простий склад, пастила несе в собі величезну користь. Вона багата вуглеводами, крохмалем, клітковиною, вітаміни РР, В₂, такими мінералами як калій, кальцій, магній, залізо, йод та інші. Завдяки цим компонентам пастила швидко відновлює енергію, покращує обмін речовин і очищає організм від шлаків і токсинів. Для тих, у кого є проблеми з перистальтикою шлунка: відчуття важкості після їжі, біль в шлунку, здуття, гарною заміною дорогим таблеткам стане натуральна пастила. Наявні в пастилі вітаміни покращують роботу імунної та нервової систем. Знижується ймовірність

різних запалень і застуд, поліпшується стан шкіри, а також виявляється позитивний ефект на зір і захисні функції сітківки ока від ультрафіолетових променів.

Щоб удосконалити склад пастили, окрім яблук доцільним буде додатково використовувати гарбузове пюре, адже в ньому також багато вітамінів [2]. Вибір та моделювання складу рецептурної суміші, застосування якої сприятиме покращенню органолептичних показників та підвищенню функціональних властивостей пастили і буде метою наших подальших досліджень. Готувати пастилу будемо за технологічною схемою, що наведена на рисунку 1.

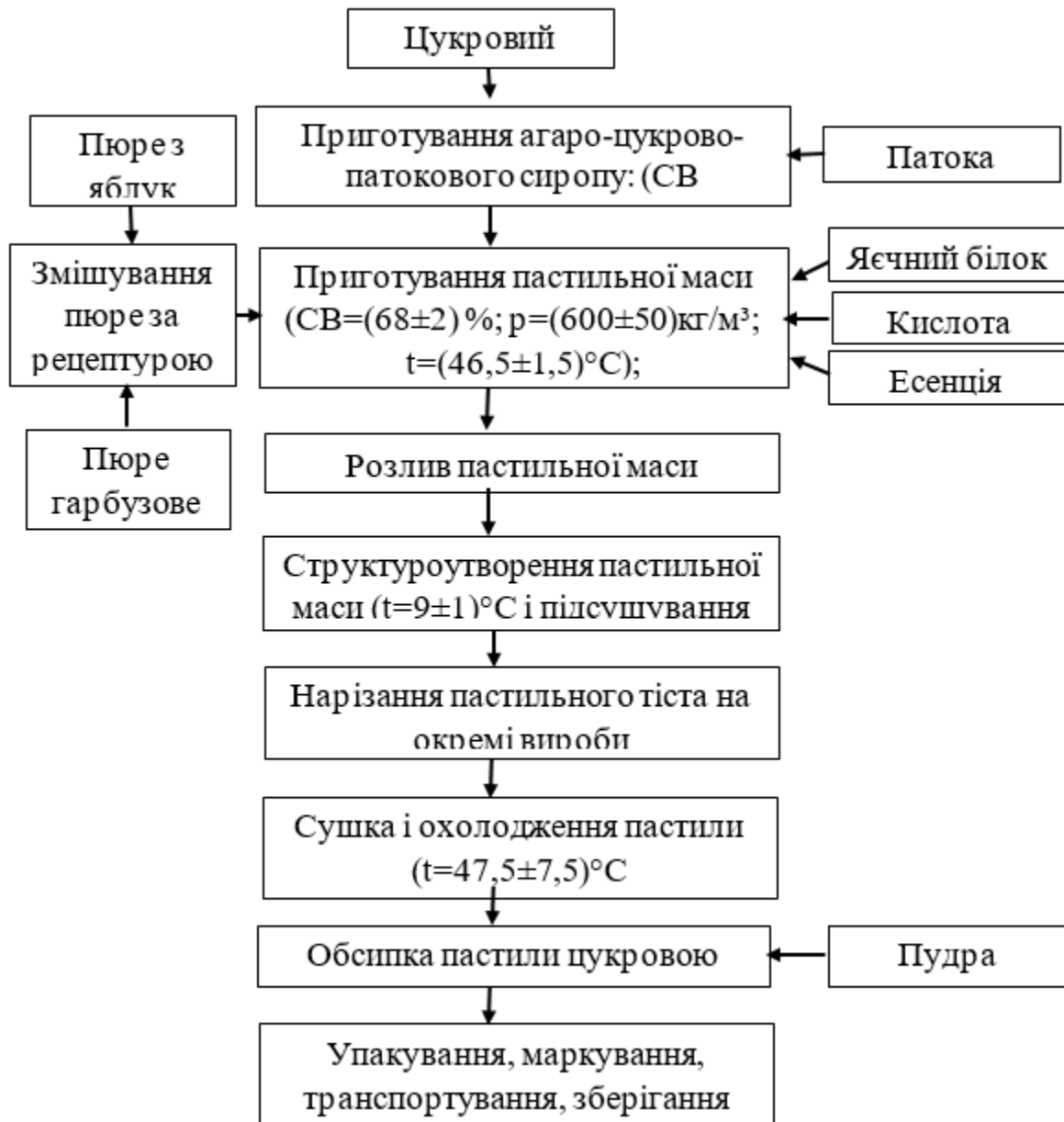


Рис. 1. Технологічна схема виробництва пастили

Література

1. Мельник В. І. Гарбузи: і великі, й малі. *Дім, сад, город*, 2003. 7. С. 6-7.
2. Іваніщева О. А. Дослідження шляхів оптимізації нутрієнтного складу страв з гарбуза. *Молодий вчений*, 2019. 4 (2). С. 192-195.

ТОПІНАМБУР – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ПРОДУКТІВ ІЗ ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

Мандзій М. В., студентка

Керівник Сердюк М. Є., д. т. н., проф.

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра

Моторного, м. Мелітополь

e-mail: margaritasmiley16@gmail.com

Топінамбур – єрусалимський артишок – земляна груша такі назви має унікальна сировина, яка відома ще за часів індійських племен Північної Америки. Топінамбур багатий на біологічно-активні речовини, має унікальний хімічний склад і тому він сам і продукти та напівфабрикати, які виготовлені з нього мають радіопротекторні та імуномодельючі дії.[1]

В останнє десятиліття у світі зростає інтерес до топінамбура у Європі, в Америці, Австралії, Канаді, Японії, Англії, Нідерландах, Азії. Вирощують його як для харчових і кормових, так і для технічних потреб - переважно для одержання спирту, інуліну та фруктози.[1]

Топінамбур - багаторічна трав'яниста рослина висотою близько півтора метра (іноді до чотирьох метрів), з прямим опушеним стеблом, яйцеподібним листям і жовтими суцвіттями-кошиками діаметром 6...10 см, кожне з 10...20 квітками. Бульби топінамбура їстівні, він вирощується як кормова, технічна і харчова рослина. Максимальні прирости дає на початку формування бульб у липні-серпні. Топінамбур має стрижневий корінь, що проникає на глибину до 2 метрів.[1]

Від картоплі топінамбур відрізняється тим, що бульби його легко перезимовують у землі. Деякі дослідники вважають, що серед культурних рослин немає настільки невибагливої до ґрунтів і агротехніки, як топінамбур. Він винятково життестійка рослина, молоді сходи якої нечутливі до весняних приморозків, а бульби добре перезимовують у ґрунті навіть за температури мінус 30...40 °С. Топінамбур відмінний рекультиватор і його слід вирощувати на землях, які використовувались для видобутку корисних копалин, бувших кар'єрах, сміттєзвалищах, полігонах. Для вирощування сонячного кореня непотрібна обробка пестицидами, так як він стійкий до шкідників і багатьох хвороб і дає