

Рис. 1. Збереженість продукції за її озонування при сумісному зберіганні, %.

Даний ефект можна пояснити як зменшенням розвитку хвороб, так суттєвим скороченням природних втрат на дихання та випаровування вологи, викликаним підсушуванням поверхневих листків капусти за озонування.

Висновки. Застосування озону в концентрації 30 мг/м³ та експозиції 4 години на добу за сумісного зберігання картоплі і капусти призводить до скорочення втрат останньої на 11,2%. Комплексне застосування озонування при тривалому зберіганні овочів і картоплі дозволяє збільшити показники збереження продукції та підвищити економічну ефективність підприємств.

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕННЯ З КУЛЬБАБИ

Островський М. М. студент

Сердюк М. Є. д.т.н., професор

Таврійський державний агротехнологічний університет

імені Дмитра Моторного, м.Мелітополь

e-mail: ostrovsky.nk@gmail.com

На сьогоднішній день, проблема харчування є доволі актуальною. Незважаючи на велике різноманіття харчових продуктів, кількість натуральних виробів має невеликий асортимент. Тому виготовлення натуральної та корисної продукції є один з етапів виходження країни на новий рівень ринкових відносин.

Рослини, що відносяться до роду *Taraxacum* вважаються поживною їжею, яку можна споживати як в сирому так і в приготовленому вигляді. Крім того ці рослини здавна використовуються в традиційній медицині завдяки своїм жовчогінним, сечогінним, протипухлинним, антиоксидантним, протизапальним і гепатопротекторним властивостям.

Листя й корені кульбаби лікарської містять багато необхідних мікроелементів: мідь, марганець, хром, кобальт, фосфор, бор, селен. Деякі види можуть містити рекордні, для рослин, кількості аскорбінової кислоти – від 300 до 650 мг. Квітки кульбаби корисні завдяки великому вмісту таких речовин: каротиноїдів, тритерпенових спиртів, вітамінів групи В, інуліну, жирних кислот, лютеїн. Її використання надає жовчогінну, очищуючу й кровотворну дію, також заспокоює, зменшує кількість цукру в крові й регулює виділення інсуліну.

Метою наших аналітичних досліджень був аналіз можливості виготовлення варення з кульбаби лікарської з додаванням фруктозо-глюкозного сиропу для людей хворих на цукровий діабет. Запропоновано технологічну схему виготовлення варення.

Варення – це харчовий продукт із цілих або рівномірно нарізаних плодів та ягід, форма яких повинна зберегтись при варінні в цукровому сиропі. Для оптимізації продукції на ринку діабетиків ми використали додавання фруктозо-глюкозного сиропу.

Фруктозо-глюкозний сироп – це суміш глюкози й фруктози. Сироп має декілька назв, наприклад ізоглюкоза, кукурудзяний сироп з високим вмістом фруктози тощо. Показники вмісту речовин приблизно такі: глюкоза 51%, фруктоза 42%, олігосахариди (домішки) – 7%. Його отримують шляхом послідовного ферментативного розрідження й оцукрювання крохмалю до високоглюкозного сиропу та перетворенням частини глюкози у фруктозу. Ґрунтуючись на складі фруктозо-глюкозному він практично ідентичний за фізико-хімічними й органолептичними показниками сахарозі, а також не має в своєму складі синтетичних речовин, а також харчових добавок.

Варення з кульбаби лікарської виготовляється за технологічною схемою (рис.1).

В основу схеми покладено завдання створити спосіб виробництва варення з кульбаби лікарської, в якому відвар квітів з'єднують з фруктозо-глюкозним сиропом, пектиновим розчином, ароматизатором «Лимон» з подальшим варінням. Завдяки використанню цієї сировини, підвищується біологічна цінність цільового продукту. Додавання фруктози і пектину надає варенню функціональних властивостей.

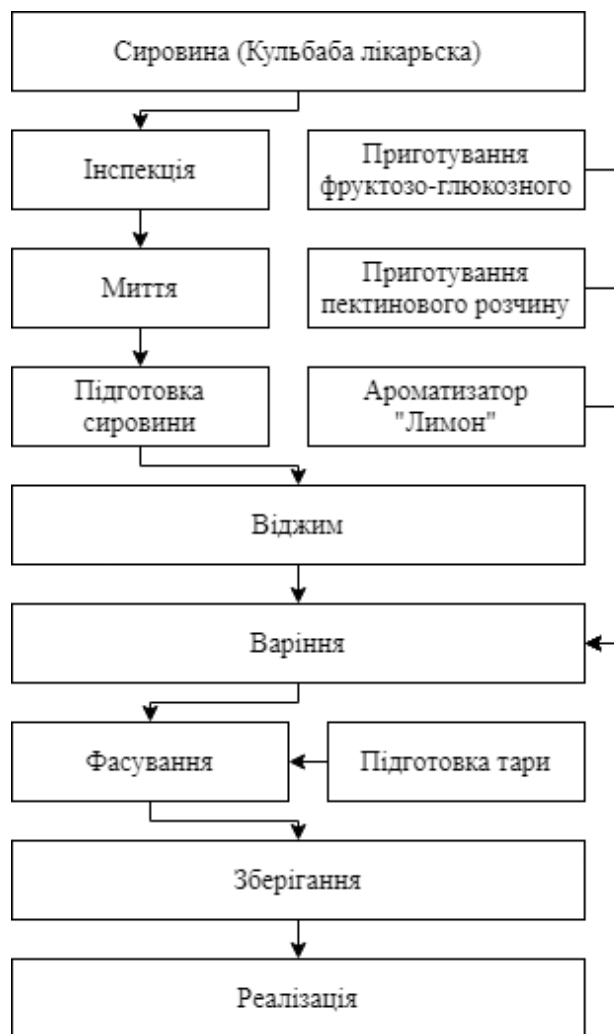


Рис. 1. Технологічна схема виготовлення варення.

Метою наших подальших досліджень буде вдосконалення рецептури варення шляхом введення натуральних смакових та ароматичних інгредієнтів на заміну штучному ароматизатору «Лимон». Застосування таких інгредієнтів сприятиме покращенню органолептичних показників та підвищенню функціональних властивостей.

Література

1. Bernadetta Lis, Beata Olas. (2019). Pro-health activity of dandelion (*Taraxacum officinale* L.) and its food products – history and present, *Journal of Functional Foods*, 59, 40-48.