

ЯКІСТЬ СИРОВИНИ – ЗАПОРУКА ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Шеховцова Д.С., студентка

Керівник: Сердюк М. Є., д.т.н., проф.

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра

Моторного, м. Мелітополь

e-mail: shekhovtsovadiana1709@ukr.net

Виробництво і постачання на споживчий ринок плодоовочевих консервів має велике значення для населення, оскільки в значній мірі дозволяє скоротити витрати праці і часу на приготування їх в домашніх умовах [1].

Підтримання попиту шляхом розширення асортименту і зниження собівартості консервованих продуктів є в даний час найважливішим напрямком розвитку підприємств галузі. Перспективними напрямками розширення асортименту продукції є використання нової і якісної сировини, нових методів її обробки, забезпечення збереження незамінних речовин в готовому продукті, нові види упаковки.

Впровадження сучасних інноваційних технологій в галузі, автоматизація виробництва дозволяють підвищити енергоефективність підприємств та якість продукції, знизити її вартість для кінцевого споживача.

Харчова промисловість є однією з найбільш конкурентоспроможних галузей економіки України. Розвинена сировинна база і повсякденний попит населення сприяють порівняно швидкій оборотності коштів та окупності інвестицій.

Конкурентоспроможність підприємства консервної промисловості обумовлена обсягами виробництва, вартістю та якістю сировини агропромислового комплексу. У структурі собівартості виробництва консервованих томатів частка вихідної сировини досягає 70 %.

На консерви з цільноплідних томатів поширюється стандарт ДСТУ 4697:2006, який регламентує вимоги до безпеки продукції, її класифікацію, фізико-хімічні, мікробіологічні та токсикологічні показники [2].

Томати для цільноплідного консервування використовують дрібноплідних сортів і сортів з видовженою формою плодів, відповідно до ДСТУ 3246-95.

Плоди, що надходять на виробництво, повинні бути свіжими, цілими, чистими, здоровими, щільними, типових для сорту форми та забарвлення з плодоніжкою або без неї, без механічних пошкоджень і сонячних опіків. Допускаються легкі продавлення від тари. Розмір у найбільшому поперечному діаметрі 30-50 мм. Сторонній запах, смак, невластивий колір і наявність забруднень, пошкоджень, шкідників не допускаються.

Томати піддають аналізу іоноселективним способом для визначення

залишкового вмісту нітратів у плодах. Граничні норми вмісту нітратів встановлені «Медико-біологічними вимогами і санітарними нормами якості продовольчої сировини та харчових продуктів», затверджених Міністерством охорони здоров'я України.

Свіжі томати пакують у ящики за ГОСТ 20463-75 щільними рядами урівень із краями тари і транспортують усіма видами транспорту відповідно до правил перевезення швидкопсувних вантажів, що діють на даному виді транспорту.

Зберігають свіжі томати у закритих чистих вентиляованих приміщеннях. Терміни зберігання томатів зеленого ступеня зрілості при температурі 12-14° С - не більше 1 місяця. Відносна вологість повітря при зберіганні повинна складати 85-90%.

Процес переробки сировини починається з попередньої обробки, до якої прийнято відносити більшість технологічних операцій, які передують укладанню сировини в консервну тару або перетворенню сировини в напівфабрикат. Відповідно до цього до попередньої обробки сировини для виробництва консервованих томатів відносять мийку, сортування та інспекцію.

У процесі проектування цеху проводиться обґрунтування доцільності будівництва та вибір місця розміщення виробництва.

Проводиться оцінка ринку збуту, потреб і постачальників сировини, електроенергії, пари, води, транспортних шляхів, потреб в робочій силі, утилізації відходів, можливостей кооперації та інше.

Вірогідно, що сорт є найважливішим фактором, що впливає на якість перероблених томатних продуктів, іншими важливими параметрами є місцевість вирощування, клімат і технологічні умови переробки. Суха речовина томатів зазвичай становить від 5 до 10 %. Вміст цукру, органічних кислот, мінеральних речовин і пектину мають важливе значення в зелених помідорах. Ці складові сухої речовини обумовлюють смак і аромат, колір і структурні параметри якості томатів та продуктів переробки томатів. На смак і аромат томатних продуктів впливає відповідний баланс між вмістом цукру і кислотністю. Консистенція має велике економічне значення, тому що вихід готового продукту повністю нерозривно пов'язаний з вмістом розчинних сухих речовин томатів.

Тому сучасні технології консервної промисловості дають можливість виробляти широкий асортимент високоякісної продукції і задовольняти різноманітні потреби населення у підтримці збалансованої структури харчування.

Література

1. Barrett, D. M. Future innovations in tomato processing. IN: 13th Symposium on the Processing Tomato. *Actae Horticulturae*. 2015. № 1081. P. 49–55
2. ДСТУ 4697:2006 Томати консервовані. Загальні технічні умови. К.: Держспоживстандарт України, 2006. 47 с.