

ДЖЕМ ІЗ ЗЕЛЕНИХ ТОМАТІВ

Шеховцова Д.С., 21 ХТ
Керівник Сердюк М.Є., д.т.н., проф.

*Таврійський державний агротехнологічний університет імені
Дмитра Моторного*

Анотація – проаналізована можливість виготовлення джему із зелених томатів. Запропонована схема технологічного процесу виробництва.

Томат – всіма улюблена овочева культура, справжнє джерело корисних речовин. Її часто включають до багатьох дієт і використовують для боротьби із зайвою вагою. У давні часи цей овоч вважався отруйним, але, в результаті різних досліджень, до теперішнього часу виявлено безліч його позитивних властивостей [1].

Зелені томати відрізняються від стиглих не тільки кольором. Вони містять небезпечні токсичні речовини, як і всі недостиглі плоди сімейства пасльонових. Але їх правильне вживання може принести організму чималу користь. Так, зелені томати підтримують імунітет, прискорюють обмінні процеси в організмі, в результаті чого поліпшується робота органів шлунково-кишкового тракту, вони корисні для судин та перешкоджають виникненню тромбозу, перешкоджають утворенню та розвитку ракових клітин, сприяють підвищенню гемоглобіну, допомагають схудненню, благотворно впливають на опорно-руховий апарат [2].

Смак зелених томатів відрізняється від смаку стиглих. Поряд з цим, недостиглі плоди містять багато корисних для людського організму речовин. У 100 г зелених плодів міститься всього лише 23 ккал. При цьому кількість жирів у зазначеній порції продукту становить 0,2 г, білків - 1,2 г, вуглеводів - 5,1 г. Кількість засвоюваних вуглеводів (моно- і дисахаридів) становить 4 г на 100 г продукту [1].

Для того щоб вживання зелених томатів було безпечним і не призвело до погіршення стану здоров'я, потрібно знизити в них концентрацію токсичних компонентів. Досягти цього можна за допомогою термічної обробки томатів у воді з тривалою витримкою. Знаючи, як запобігти токсичному впливу зелених томатів, ми можемо готувати з них безліч корисних і смачних продуктів. Серед них особливої популярності набувають джеми. Адже солодкий десерт виходить дуже смачним і мало кому спадає на думку, що перед ними в вазочці зелені томати. Смак швидше нагадує щось екзотичне.

Сировиною для виготовлення джему виступають як маленькі, так і великі плоди томатів. Крім основної сировини, до джему можна додавати

різні добавки, одним словом, експериментувати. Вибір та обґрунтування смакових і ароматичних інгредієнтів, застосування яких сприятиме покращенню органолептичних показників та підвищенню функціональних властивостей і буде метою наших подальших досліджень. Готувати джеми будемо за технологічною схемою, що наведена на рисунку 1.

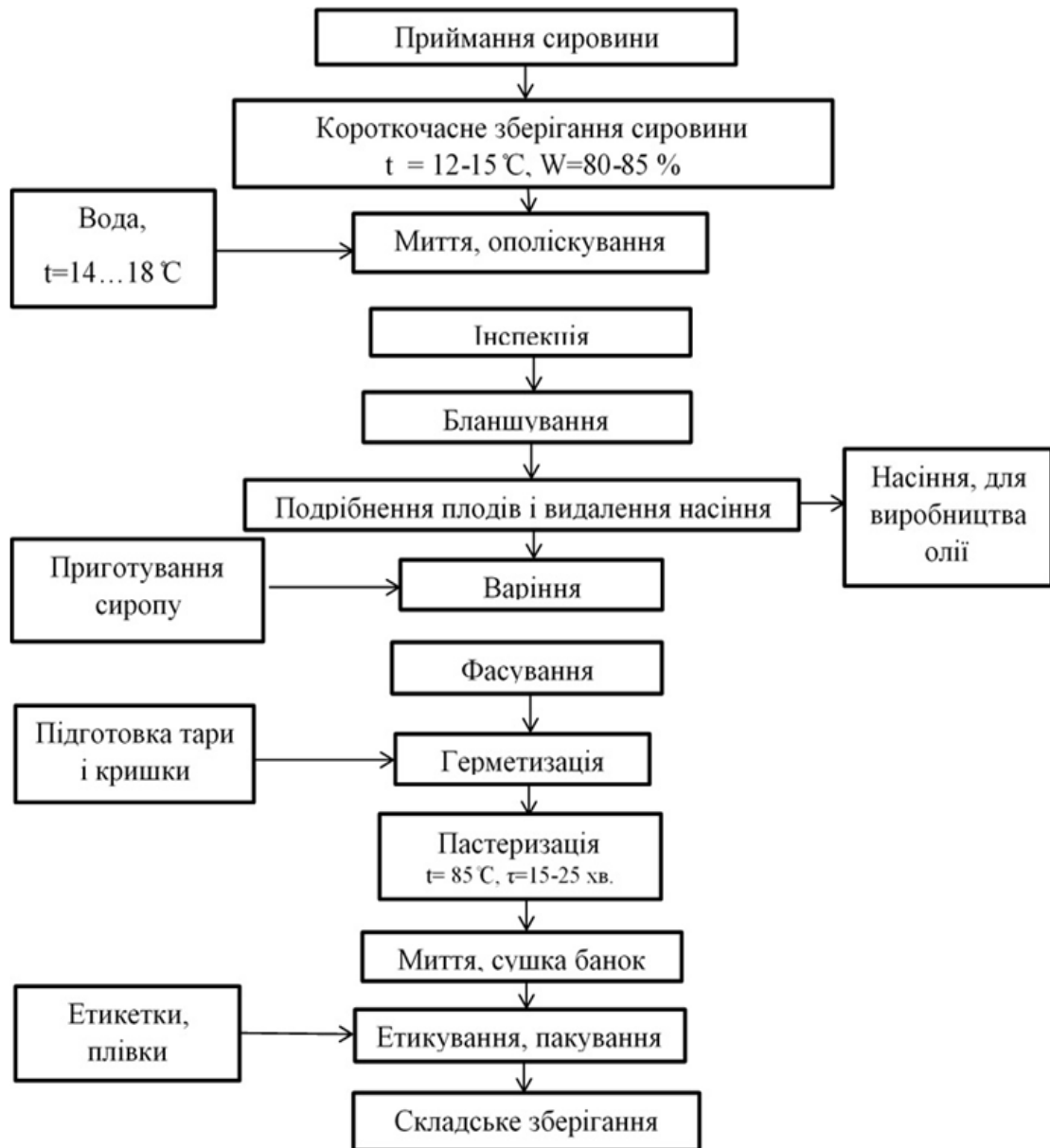


Рисунок 1 – Технологічна схема виготовлення джему з томатів.

Література:

1. Яковенко К. І. Овочівництво України на порозі 21 століття. *Вісник аграрної науки*, 2000. 8. С. 22-24.
2. Макрушина М. М., Мельникова В. В., Петерсон Н. В. *Фізіологія рослин*. Вінниця: Нова книга, 2006. 413с.