

УДК 664.858

## ЗБАГАЧЕННЯ ВИШНЕВИХ ДЖЕМІВ ПЕКТИНОВМІСНИМ ПЛОДОВИМ ПЮРЕ

**Нестеренко Д.Г.,** магістр 2-го року навчання,  
**Науковий керівник: Григоренко О.В.,** к.т.н., доцент  
*Таврійський державний агротехнологічний університет*  
**e-mail: Dmitro-nesterenko@mail.ru**

**Постановка проблеми:** Виробництво джемів з кожним роком поширюється, а попит споживачів змінюється. Джеми мають високу біологічну цінність, тому що для їх виробництва використовують рослину сировину багату на вітаміни, мінеральні речовини, вуглеводи, дубильні та фарбуючі речовини. Джеми виробляють з різних плодів, ягід, баштанних культур, а також з динь та цитрусових. Кращою вважається сировина, яка багата на пектинові речовини. Це дикорослі плоди: деякі сорти культивованих яблук, ягоди чорної смородини, агрусу, кизилу, горобини, калини тощо [1-4]. Отже, для досягнення конкурентоспособності на ринку споживання потрібно постійно шукати шляхи вдосконалення продукту.

**Мета статті.** Пропонується розширення асортименту та підвищення біологічної та харчової цінності вишневого джему за рахунок додавання структуроутворюючого пюре з яблук, чорної смородини, порічок, агрусу та оцінка впливу добавок на споживні властивості нових продуктів.

### **Основні матеріали досліджень:**

В результаті досліджень було визначено, що виробництво джему з додаванням пектиновмісної сировини суттєво покращує його органолептичні властивості за показниками – зовнішній вигляд, консистенцію, аромат і смак. Це пов'язано з гармонійним поєднанням вишні з желе утворюючим пюре з інших видів сировини. Джеми вишнево-яблучний, вишнево-чорносмородиновий, вишнево-порічковий, вишнево-агрусівий оцінено дегустаторами на відмінно.

Доведено, що для отримання джему з желеподібною консистенцією відмінної якості необхідно на 40 % замінити вишневе пюре порічковим або агрусівим, або на 35 % – яблучним, або на 25 % –чорносмородиновим.

### **Висновки:**

Дослідженнями встановлено, що виробництво джему запропонованим способом суттєво покращує його органолептичні властивості за показниками – зовнішній вигляд, консистенція, аромат і смак. Це пов'язано з гармонійним поєднанням вишні з желеутворюючим пюре з інших видів сировини.

### **Список використаних джерел:**

1. Григоренко О.В. Фізико-хімічні показники та реологічні властивості яблучного пюре різних сортів та методів обробки / О.В. Григоренко, С.С. Байбєрова, Г.В. Антонова // Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності: Міжнародна науково-практична конференція, 8-11 вересня 2015 р.: [тези]/ редкол.: Кюрчев В.М., Черевко О.І. [та ін.]. – Харків: ХДУХТ, 2015. – С. 241-243.
2. Grygorenko O.V. Physical and chemical indices and rheological properties researching on different sorts and treatment methods for apple puree / O.V. Grygorenko, O.O. Vershkov // Вісник Українського відділення Міжнародної академії аграрної освіти. – Вип. 2. – Мелітополь: ТДАТУ, 2014. – С. 245-253.
3. Технологическая инструкция по производству джемов: сб. технол. инструкций по производству консервов. — М. : АППП "Консервплодоовощ", 1992. — Т. 2, ч. 2. — С. 55-85.
4. Колмакова Н. Контроль и корректировка качества фруктовых масс, приготовленных с использованием пектина / Н. Колмакова // Пищевая пром-сть. — 2003. — № 9. — С. 76-77.