

ХАРАКТЕРИСТИКА СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ГАРЯЧИХ НАПОЇВ

Чиж Д.С. Email tpzpsg@tsatu.edu.ua

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Основні принципи концепції здорового харчування вимагають сучасного підходу до створення продуктів нового покоління, які повинні задовольнити потреби організму людини в основних харчових речовинах і енергії, а також сприяти профілактиці захворювань, збереженню здоров'я і подовженню тривалості життя.

Гарячі напої з плодової сировини дуже корисні для здоров'я людини. Вони мають високий вміст харчових волокон, вітамінів та мінеральних речовин, а чим багатша їжа та їх склад, тим більший є її позитивний вплив на організм людини

В Україні досить широко культивується така плодова культура як - айва. Плоди цієї рослини мають терпкий смак, обумовлений високим вмістом дубильних речовин, тому в свіжому вигляді використовуються дуже мало. Однак плоди айви, перероблені в компоти, конфітюри, мармелад, варення, втрачають цю якість і стають смачним продуктом.

В айві міститься до 83% води, 13,1% вуглеводів, велика частина з яких - глюкоза і фруктоза, незначний вміст сахарози, а також близько 2% органічних кислот (яблучної і лимонної), більш 0,33% пектинових речовин, зміст дубильних речовин - 0,42-0,66%, вміст пектину в деяких сортах досягає 3,25%. Основна кількість пектину розміщено навколо насіння і в самому насіннику, тому при виготовленні желе та конфітурів їх не слід видаляти. Айва багата також ароматичними речовинами.

Плоди кизилу відрізняються приємним смаком, ароматом, наявністю поживних речовин, а також багатим вмістом біологічно активних з'єднань, завдяки яким кизил має цілющі властивості. Органолептична оцінка плодів різної форми кизилу свідчить, що вони мають кисло-солодкий смак і приємний аромат, який залежить від змісту ефірних масел.

Вміст глюкози і фруктози в них досягає до 85..95% від загального вмісту цукрів. Велика кількість цукрів і висока кислотність від 1,0% до 2,5% робить плоди кизилу перспективною сировиною для використання в дієтичному харчуванні.

Вміст клітковини в середньому 1,5-1,9%, пектинових речовин 0,8 -1,18%. Плоди кизилу є джерелом біологічно активних речовин - біофлавоноїдів, представлених групами: антоціанів, катехинів, флавонолів, лейкоантоціанів. Кількість антоціанів в свіжих плодах кизилу коливається від 674.850мг%, катехинів - 112-212мг%, флавонолів 62,5-87,8 мг%. Смакові особливості кизилу визначаються вмістом вуглеводів, органічних кислот, дубильних речовин, які підсилюють кислотність.

Розширення асортименту харчової продукції здійснюється за рахунок розробки нових та удосконалення існуючих технологій, і вимагає створення привабливих за органолептичними показниками продуктів, збагачених натуральними компонентами за збалансованим складом і співвідношенням окремих інгредієнтів

Список використаних джерел

1. Васильева, Е.А.; Гладкая, А.Д. Технология полуфабриката на основе айвы и кизила пробиотического действия. ББК 65.433 я73 С83, 2009, 572.
2. Постоленко, С. П. Комплекс об'єктивних показників споживчого ступеня стиглості плодів кизилу (*Cornus mas L.*) в умовах Правобережного Лісостепу України для низькотемпературного заморожування. Інтродукція рослин, 2014, 4: 53-57.
3. Стрелец, В. Д.; Филатова, А. А. Урожайность и качество плодов перспективных форм айвы низкой в условиях Московской области. Плодородие, 2011, 2: 44-45.

Науковий керівник: Зарецька Д.К. асистент