

УДК 664.8

Жабран Мауніа – ст. гр. МХ_м-51*Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя***КОМПЛЕКСНЕ ПЕРЕРОБЛЕННЯ ПЛОДООВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ**

Науковий керівник: доцент Карпик Г.В

Zhabran Maunia

*Ternopil Ivan Puluj National Technical University***COMPLEX PROCESSING OF FRUIT AND VEGETABLE RAW MATERIAL**

Supervisor: H.V. Karpyk, Ph.D

Ключові слова: комплексне перероблення, овочева продукція, соус

Keywords: complex processing, vegetable products, sauce

Харчова промисловість України одна з найбільш розвинених галузей матеріального виробництва і водночас – одне з найбільших джерел утворення відходів. Обсяги утворення деяких відходів досить значні. Так, відходи в плодоовочевій консервній галузі становлять 0,6-1,0 млн. т. за рік.

Класичні технології виробництва консервної продукції здебільшого передбачають використання лише їстівної частини рослинної сировини. Згідно із Законом України "Про відходи" до зазначених утворень належать будь-які речовини, матеріали і предмети, що виникають у процесі діяльності людини і людського суспільства і не мають подальшого використання за місцем утворення чи виявлення та яких їх власник повинен позбутися шляхом утилізації чи видалення.

Плодоовочеві відходи містять значну кількість цукру, органічних кислот, харчових волокон, олій, вітамінів та багато інших цінних речовин. На сьогоднішній день промислової переробці піддаються не більше 22 % відходів. Поряд з цим, в наш час раціональне збалансоване харчування людини є досить проблематичним, оскільки спостерігається різке зниження споживчої якості продуктів харчування. Відходи, які містять у собі цінні харчові речовини можуть використовуватись як нова сировина чи напівфабрикати, переробляються для виготовлення інших харчових продуктів. Тобто, актуальним є питання пов'язані з раціональним використанням сировинних ресурсів, засновані на комплексній переробці рослинної сировини. Крім того, використання відходів дасть можливість збільшити виробництво якісних, біологічно цінних харчових продуктів.

Останнім часом відмічається тенденція до збільшення попиту на різні види соусів, тому доцільним є розширення їх асортименту, підвищення харчової цінності. Перспективною сировиною є слива - одна з найбільш поширених кісточкових культур яка цінується в багатьох країнах світу. Свіжі плоди є джерелом цукрів, кислот, біологічно активних речовин та мікроелементів. При переробленні сливи утворюються відходи у вигляді кісточок, частини прилеглої м'якоті, шкірочки, втрачається деяка кількість соку. Згідно даних огляду літератури, сливові шкірочки містять структурні полісахариди - целюлозу, геміцелюлози, пектин, а також глікозиди, вітаміни та інші корисні речовини. Тому, комплексне перероблення сливи, як основної сировини при виготовленні соусу є актуальним питанням, яке потребує дослідження.