

## V Міжнародна науково-технічна конференція «Стан і перспективи харчової науки та промисловості»

УДК 664.8

Галина Карпик, Андрій Будзінський

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

## ПІДВИЩЕННЯ СПОЖИВЧОЇ ЦІННОСТІ ОВОЧЕВИХ МАРИНАДІВ

Halyna Karpyk, Andriy Budzinskyi

## INCREASING THE CONSUMER VALUE OF VEGETABLE MARINADES

Проблемою сучасної людини є погіршення здоров'я за рахунок неправильного харчування. В раціон більшості населення країни входять малокорисні, незбалансовані за хімічним складом основних поживних речовин, а в деяких випадках, шкідливі продукти, які містять різноманітні синтетичні харчові добавки.

Основною метою перероблення овочів є отримання продуктів з тривалим збереженням їх харчових і смакових властивостей. Велика частка овочевих консервів припадає на мариновані овочі, при виробництві яких використовують як регулятор кислотності та консервант оцтову кислоту. З огляду на безпечність, такі продукти не можуть входити в харчовий раціон людей з захворюваннями шлунково-кишкового тракту, дітей. У зв'язку з цим питання консервування рослинної сировини шляхом маринування потребує уваги.

В хімічний склад ягід, фруктів, овочів входять органічні харчові кислоти. Як відомо, вони знижують рН середовища, сприяючи створенню певного складу мікрофлори, сприятливо впливають на процес травлення, активізують перистальтику кишківника, знижують ризик розвитку багатьох шлунково-кишкових й інших захворювань.

Метою роботи було дослідити можливість заміни заливки з оцтовою кислотою на заливку з фруктових соків у виробництві овочевого маринаду. Визначали основні показники якості та технологічні властивості соків, як напівфабрикату для маринадної заливки. Сировиною для виготовлення соків були свіжі фрукти: агрус, вишня, порічка, чорна смородина, йошта. Результати визначень наведені в таблиці.

Таблиця – Фізико-хімічні показники якості фруктових соків

Сік	Показник			
	Титрована кислотність (у перерахунку на яблучну кислоту), %	Вміст цукрів, %	Активна кислотність, од. рН	Вміст розчинних сухих речовин, %
Вишневий	1,390	11,02	2,8	11,5
Порічковий	1,974	8,40	2,6	8,2
Чорносмородиновий	2,461	9,21	2,2	9,1
Агрусівий	2,025	7,13	2,4	9,4
Аличевий	1,832	6,94	2,8	11,6
З йошти	1,562	8,25	2,5	10,2

Дані наведені в таблиці показують, що кислотність досліджуваних зразків соків є не нижчою необхідної кислотності маринадної заливки, а в соках з чорної смородини, агрусу, порічки вона в 1,5 – 2 рази вища. Це, очевидно, дасть можливість виготовляти консерви без використання додатково внесеної кислоти.