

відвареної сировини дають змогу рекомендувати цей вид до промислової переробки. Сировину з плодових тіл гливи золотої можливо поєднувати з іншими грибами у маринадах, але більш ефективною переробкою може стати сушіння з метою отримання ароматної грибної муки чи порошку.

Література

1. Roysse D. J., Baars J., Tan Q. Current overview of mushroom production in the world. Edible and medicinal mushrooms: technology and applications. 2017. 5-13.
2. Бандура І. І., Кулик А. С., Чаусов С. В., Цизь О. М. Вплив складу рослинних субстратів на ефективність культивування їстівних грибів *Cyclocybe aegerita* (V. Brig.), *Pleurotus eryngii* (DC.) Quel., *Pleurotus citrinopileatus* Singer та *Flammulina velutipes* (Curtis) Singer. Ukrainian Black Sea region agrarian science, 3 (107), 2020 P. 62-71 doi: 10.31521/2313-092X
3. Miyazawa M., Dejima Y., Takahashi T., Matsuda N., Ishikawa R. Characteristic Odor Components of Essential Oil from Dried Fruiting Bodies of Golden Oyster Mushroom (*Pleurotus citrinopileatus*). Journal of Essential Oil Research, 23(3), 58-63. Retrieved 1 18, 2021, from <https://tandfonline.com/doi/abs/10.1080/10412905.2011.9700459>

ЗНАЧЕННЯ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН ТОМАТІВ ТА СПОСОБИ ЇХ ЗБЕРЕЖЕННЯ

Жукова В.Ф. к.с-г.н., Захарченко М.А., студент

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, м. Мелітополь
e-mail: valentyana.zhukova@tsatu.edu.ua

Забезпечення продовольчої безпеки є одним з основних національних пріоритетів України. Впродовж останнього десятиліття в країні відзначається негативна динаміка зниження вмісту важливих нутрієнтів у раціонах харчування населення, і разом з цим зафіксовано підвищення частоти розвитку неінфекційних аліментарно-залежних захворювань органів травлення, гормональних дисфункцій та порушень обміну речовин. Основний фактор ризику їх виникнення є нераціональне харчування, він залишається стабільно високим. Порушення стану здоров'я пов'язане з дефіцитом в раціонах вітамінів, мікроелементів, біологічно активних речовин, антиоксидантів.

Поєднання незбалансованості харчування з несприятливими екологічними чинниками навколишнього середовища, віковими змінами в організмі,

спадковістю, стресами, шкідливими звичками призводить до формування фізіологічних порушень, функціональних відхилень і хронічних хвороб у значної частини населення, ці патології пролонгуються впродовж всього життя.

Проблемі забезпечення населення плодоовочевою продукцією, багатою на функціональні речовини, повинна приділяється особлива увага [1]. Залишаються актуальними завдання надходження доступних свіжих плодів у період міжсезоння. Дефіцит в харчуванні мінеральних речовин і вітамінів, які регулюють метаболічні процеси в організмі, призводить до зниження антиоксидантного захисту та адаптаційних можливостей організму і в результаті до розвитку патологічних станів.

В структурі вітчизняного ринку свіжої плодоовочевої продукції значну долю складають томати. За світовим обсягом виробництва вони посідають друге місце після картоплі. Томати та продукти на їх основі забезпечують організм різноманітними поживними нутрієнтами. Томати є багатим джерелом вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон. Їх регулярне споживання забезпечує не лише терапевтично-профілактичний ефект, але й сприяє формуванню правильного стилю харчової поведінки, що знижує ризик виникнення макро- і мікроелементозів, аліментарно-залежної патології у населення.

В свіжих плодах томатів міститься цілий ряд цінних біологічно активних речовин, природних ендогенних антиоксидантів: каротиноїдів (β -каротину, лікопіну, лютеїну, фітону), вітамінів (аскорбінової кислоти, токоферолів), фенольних сполук (кверцетину, кемпферолу, рутину, томатину, антоціанів), органічних кислот, амінокислот, цукрі, мікроелементів [2].

Обсяги виробництва томатів щороку зростають здебільшого завдяки удосконаленню агротехніки вирощування, активній селекційній роботі, підвищенню врожайності, розширенню посівних площ. Однак наукові дослідження переважно зосереджуються на виробничому аспекті. Удосконаленню післязбиральної обробки та зберігання приділяється недостатньо уваги.

Високі втрати врожаю після збирання є головною проблемою, що мінімізує збалансованість раціонів населення. Адже томат є швидкопсувною культурою – через високий рівень вологи (до 91%) в плодах активно протікають фізіологічні та біохімічні процеси життєдіяльності. Для продовження тривалості післязбирального періоду необхідні спеціальні додаткові способи первинної обробки. Недотримання технологічних умов призводить до значних збитків. Втрати врожаю між етапами збирання та споживання досягають 50%. Традиційне холодильне зберігання не забезпечує збереженість товарної якості томатів впродовж тривалого часу.

Ефективним елементом первинної обробки плодів перед зберіганням є попереднє охолодження. Гідроохолодження томатів холодною водою з дезінфікуючими засобами (тіабендазол, гіпохлорит натрію, розчин хлору) сприяє захисту від розвитку мікробіологічних хвороб.

Добре себе зарекомендувала післязбиральна термообробка плодів при температурі 37–42 ° С, яка попереджує виникнення холодових травм томатів під час холодильного зберігання, уповільнює дозрівання та збільшує стійкість плодів до мікробіологічних та функціональних захворювань [3].

Підтримувати високу якість томатів під час зберігання дозволяє післязбиральна обробка плодів 1-метилциклопропом, хлористим кальцієм, ультрафіолетовим випромінюванням. Не втрачають своєї актуальності і класичні способи зберігання в модифікованому та регульованому газовому середовищі.

Пошук та розробка нових або удосконалення відомих технологій зберігання плодів томата необхідні для контролю та збереження товарної якості та біологічної цінності томатів при тривалому зберіганні.

Література

1. Прісс О.П., Жукова В.Ф. Розробка технології та оцінка якості зефіру підвищеної харчової цінності. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. Вип. 20. Т.2. 2020. С. 220-230.
2. Жукова В. Ф. Удосконалення технології зберігання плодів томата за використання антиоксидантних композицій [Текст] : дис. ... канд. с.-г. наук : 06.01.15 / Жукова Валентина Федорівна ; Тавр. держ. агротехнол. ун-т. - Мелітополь, 2012. 238.
3. Прісс, О. П. Скорочення пошкодження холодом під час зберігання томатів з тепловою обробкою антиоксидантами. Восточно-Европейский журнал передовых технологий. 2015. № 1/6 (73). С. 38–43.

ПРОГРЕСИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ ПЛОДООВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Жукова В. Ф. к.с-г.н., Коробова Я.В., студентка

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра

Моторного, м. Мелітополь

e-mail: valentyana.zhukova@tsatu.edu.ua

Свіжа плодоовочева продукція є основним джерелом вітамінів та біологічно активних речовин. Кожний вид плодів характеризується особливою фізіологічною дією на організм людини залежно від наявності та кількісного вмісту нутрієнтів. З огляду на те, що фрукти і овочі є швидкопсувною продукцією, характеризуються високою активністю метаболічних процесів та нетривалим терміном зберігання, постійно ведеться пошук нових та удосконалення й оптимізація традиційних