

ВМІСТ БАР У МАЛОСОЛЬНИХ ОГІРКАХ, ВИГОТОВЛЕНИХ НИЗЬКОТЕМПЕРАТУРНИМ БЕЗРОЗСІЛЬНИМ СПОСОБОМ

Шейн К.Ю., Денисенко А.А., гр. 181-196-05

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Г.А. Селютіна
Державний біотехнологічний університет

Однією з головних умов функціонування організму людини, у відповідності з теорією адекватного харчування, є наявність у раціоні біологічно активних речовин. Ці речовини визначають природну цінність плодів і овочів, яка характеризується поряд з приємним смаком і ароматом вмістом в них поживних речовин і біологічно активних компонентів.

Біологічно активні речовини (БАР) овочів відносять до розряду незамінних, які повинні регулярно надходити до організму людини з продуктами харчування незалежно від сезону. Вони мають імуномодулюючі, радіопротекторні, антиоксидантні властивості, а деякі з них надають колір сировині та продуктам її переробки. Але вміст БАР свіжої плодовоовочевої сировини та отриманих із неї продуктів зменшується, як під час переробки, так і в процесі зберігання сировини та продуктів.

Метою роботи було визначення оптимальних режимів і строків зберігання малосольних огірків виготовлених за запатентованим низькотемпературним безрозсольним способом. Як контрольні було обрано зразки малосольних огірків сорту Слобожанський виготовлених традиційним ферментативним способом. Контроль якості дослідних зразків проводили за вмістом біологічно активних речовин: вітаміну С, хлорофілу *a*, хлорофілу *b*, каротиноїдів.

Встановлено поступове зменшення вмісту БАР під час зберігання малосольних огірків виготовлених за запатентованим та за традиційним способами. При цьому зменшення вмісту БАР в малосольних огірках отриманих з використанням запатентованого низькотемпературного безрозсольного способу було меншим у порівнянні з огірками виготовленими за традиційним ферментативним способом. Так, через 7 діб зберігання вміст БАР знизився: за масовою часткою вітаміну С – на 61,6 % в охолоджених та на 70,7 % - у ферментованих огірках; каротиноїдів на 12,3 та 14%, хлорофілу *a* – на 3,8 і 4,6%, а хлорофілу *b* – на 6,1 і 6,6%, відповідно.

Таким чином, остаточний рівень БАР у малосольних огірках, вироблених за новою технологією, виявився вищим, ніж у контролі. Це пояснюється більш сприятливими технологічними умовами виробництва огірків із застосуванням охолодження.