

АНАЛІЗ СПОСОБІВ СТАБІЛІЗАЦІЇ КОЛЬОРУ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ КОРЕНЕПЛОДІВ СТОЛОВОГО БУРЯКУ

Третяк Р.В., гр. маг. ПО АВПСГПХТ

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **В.В. Дуб**

Харківський державний університет харчування та торгівлі,

канд. техн. наук, доц. **Д.П. Крамаренко**

ДЗ «Луганський національний університет ім. Т. Шевченка»

Столовий буряк є важливою сировиною для виробництва багатьох овочевих консервів, в тому числі для дієтичного та лікувально-профілактичного харчування. Розробляються нові напрями в переробці буряку столового. Але основною проблемою залишається зберігання природного кольору продукту, навіть після термічної обробки.

Бетанінові пігменти столового буряку, як відомо, нестійкі та легко руйнуються під час нагрівання. Продукт при цьому набуває іржаво-коричневий відтінок. Термостійкість пігментів столового буряку підвищується при додаванні різних добавок: аскорбінової та лимонної кислот, чайних поліфенолів тощо. З метою отримання продукту високої якості та зберігання у ньому барвних пігментів у процесі концентрування додають різні добавки, що так чи інакше впливають на стабілізацію забарвлення продукту. Стабілізуючі добавки краще вносити у сік сирого столового буряку, який ще піддають вакуумному випаровуванню для підвищення концентрації сухих речовин.

Для підвищення стабільності бурякового соку та інтенсифікації кольору рекомендується додавати карамельну патоку та екстракт насіння винограду. Значний стабілізуючий ефект дають фосфат натрія та хлорид натрія. Також у якості стабілізуючих добавок можна вносити концентрати яблучного соку, соку чорноплідної горобини, пюре з горобини звичайної, сік квашеної капусти.

Аналізуючи отримані дані, було зроблено висновок, що вплив добавок на кислотність концентрованого соку незначна, а максимальне зберігання пігментів забезпечують аскорбінова кислота та сік квашеної капусти. Запропоновані методи стабілізації бетаніну при одержанні бурякового соку підвищують його стабільність, однак вони не знайшли належного застосування в консервній промисловості. У зв'язку з цим актуальним є пошук нових ефективних методів зберігання барвних речовин столового буряку при одержанні з них різних продуктів.