

## АКТУАЛЬНІСТЬ ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА СОНЯШНИКОВИХ ПЕКТИНІВ

**Василенко М.О., гр. ПМ-19**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **В.В. Гузенко**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Пектин належить до біологічно активних харчових добавок, який має унікальні властивості, такі як комплексоутворювальна (створення комплексів з важкими металами та виведення їх з організму), драглеутворювальна, емульгуюча та стабілізуюча здатність. Тому із впровадженням нових прогресивних продуктів харчування, спрямованих на здоровий спосіб життя населення, попит на пектин як харчову добавку зростає.

Перспективною сировиною для цього є кошики соняшнику, що залишаються в багатотоннажних кількостях при виробництві соняшникової олії. Унікальні сорбційні властивості низькометильованих пектинових речовин. Кошики соняшнику обумовлюють їх широке застосування в харчовій, фармацевтичній промисловості, медицині. Дана тенденція зростає з кожним роком, в свою чергу, збільшуючи потребу у виробництві пектинових речовин кошики соняшнику, зокрема закордоном. Але, не дивлячись на це і доступність сировинних ресурсів, промислове отримання пектинових речовин кошиків соняшнику в нашій країні досі відсутнє.

Основною причиною цього є специфіка технологічних чинників процесу отримання пектину (ресурсо- та енерговитрати, необхідність очищення стічних вод тощо), істотно збільшує собівартість соняшникової пектину, і, тим самим, що обмежує його доступність для широкого кола споживачів. З огляду на вищесказане, виникає задача розробки сучасних раціональних технологій, що дозволяють регулювати процес отримання пектинових речовин з заданими структурою і властивостями.

Для розробки універсальної схеми технологічного процесу і ресурсозберігаючого технічного оснащення виробництва різноманітних пектинопродуктів в подальших дослідженнях нами обрано наступну послідовність процесів.

Підготовка вихідної сировини (набрякання, промивання) → хімічне добування (екстрагування) речовини → поділ на фракції (фільтрація) → концентрування (ультрафільтрація) → очищення (діафільтрація) → сушіння або консервування рідкого пектину → пакування готової харчової добавки до використання.