

## ОЦІНКА ЯКОСТІ ПЕРЕРОБЛЕНИХ ПРОДУКТІВ ІЗ НОВИХ СОРТІВ ОГІРКІВ

Стиркіна М.В., гр. ТКМ-16

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Селютіна Г.А.  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

В зимовий період, для більшості населення, за ціновим показником, свіжі огірки не завжди доступні. Тому вони зникають з повсякденного раціону людини. Найчастіше в їжі свіжі огірки замінюють різними видами переробленою продукцією з них. У теперішній час на полицях супермаркетів представлено не дуже широкий вибір переробленої продукції з огірків. Тому актуальним завданням є розширення асортименту переробленої продукції з них. Крім того на ринку овочевої сировини, постійно з'являються нові секційні сорти.

Метою роботи є дослідження якості перероблених продуктів з використанням нових сортів огірків районуваних на Харківщині.

Для дослідження були взяті наступні сорти огірків: «Московський тепличний», «Манул», «Зозуля», «Паркер», «Родничок». Було досліджено органолептичні показники перероблених огірків за новою технологією, запатентованою вченими ХДУХТ: зовнішній вигляд, консистенція, смак та запах і колір. Всі ботанічні сорти відповідають вимогам нормативної документації за цими показниками якості, зокрема ботанічного сорту «Московський тепличний», який має відхилення за консистенцією.

Також було досліджено фізико – хімічні показники переробленої продукції з нових селекційних сортів огірків з використання сучасних методів досліджень. Залежно від сорту вміст вологи складає від 94 до 96%, вміст цукрів від 1,9 до 2,2%, пектинових речовин від 0,36 до 0,72%, органічних кислот від 0,1 до 0,3%, золи від 0,36 до 0,38%. Максимальний вміст вітаміну С (3,2мг%) спостерігався у сортах «Манул», «Московський тепличний», «Зозуля», а мінімальний – 2,4мг% у сортах «Родничок» та «Паркер». Вміст хлорофілу коливається в межах від 4,2 мг/100 г до 7,2 мг/100 г у сортах «Родничок» та «Московський тепличний» відповідно. Аналіз досліджень хімічного складу встановив, що найкращим для переробки є сорт «Зозуля».

Аналізуючи дані лабораторних досліджень можна зробити висновок, що зразки продукції з нових сортів огірків, які виготовлені за розробленою технологією, мають задовільні органолептичні та фізико-хімічні показники і є безпечними для споживання.