

ЗАЛЕЖНІСТЬ ВМІСТУ НІТРАТІВ У СТОЛОВОМУ БУРЯКУ ВІД СПОСОБУ ТЕРМІЧНОЇ ОБРОБКИ

Черемісова А.С., гр.ТЕ-49

Науковий керівник – асист. **Підвальнюк Т.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Овочі займають велике вагоме місце в раціоні харчування людини і є продуктом щоденного вживання. Це цінний харчовий продукт. Важливим фактором накопичення нітратів є вид і сорт овочів. Окремі ботанічні сорти овочів характеризуються неоднаковою здатністю накопичувати нітрати.

Столовий буряк – цінний харчовий продукт, який є чемпіоном з накопичення нітратів. В окремих коренеплодах вміст нітратів досягає до 4000 мг/кг.

Об'єктами дослідження даної роботи стали п'ять зразків буряку столового: Бордо, Боро, Болівар, Єгипетська плоска, Ларка.

П'ять сортів столового буряку, які були відібрані для аналізу за органолептичними характеристиками відповідають вимогам ГОСТ 1722– 67 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови».

Було доведено, що окремі ботанічні сорти овочів характеризуються неоднаковою здатністю накопичувати нітрати. Встановили, що найбільший вміст нітратів має буряк сорту «Єгипетська плоска» (97,75 мг/кг), а сорт «Ларка» має найменший рівень нітратів (20,45 мг/кг).

Для подальших досліджень було обрано буряк столовий сорту «Єгипетська плоска», який в необробленому стані містить найбільшу кількість нітратів.

Досліджуваний зразок подрібнювали на кубики з довжиною грані 10 мм, 20 мм, 30 мм та відварювали протягом 10, 20 та 30 хвилин.

Оптимальне зниження вмісту нітратів у буряку спостерігаємо при варінні зразку з розміром грані 10 мм протягом 30 хв. Вміст нітратів зменшився на 80% у порівнянні з необробленим зразком.

Мінімальне зниження вмісту нітратів спостерігаємо при варінні зразку з розміром грані 30 мм протягом 10 хв.

На основі отриманих даних можемо зробити висновок, що зі збільшенням температури та зі зменшенням розміру досліджуваного зразку вміст нітратів у коренеплодах зменшується.