

СУЧАСНИЙ СТАН РОЗВИТКУ ВИРОБНИЦТВА ПЕКТИНУ

Лихобаба О.В., гр. М-10

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Дейниченко Г.В.**,
асп. **Гузенко В.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Пектин відноситься до біологічно активних харчових добавок, який володіє унікальними властивостями, серед яких комплексоутворення (здатність утворювати комплекси з важкими металами та виводити їх з організму), та інші, зокрема такі, як драглеутворююча, емульгуюча та стабілізуюча здатність.

Сировиною для виробництва пектину в Україні є відходи заводів по переробці сільськогосподарської рослинної сировини (зокрема, яблучні вичавки, буряковий жом, соняшникові корзинки).

Виробництво пектину – бізнес, що динамічно розвивається з щорічним збільшенням виробництва на 3...4%. Світовий ринок пектину, в основному зосереджений в таких країнах, як Германия, Аргентина, Бразилія, Південна Америка, Данія, Китай, Іран тощо, складає приблизно 28...30 тис. тонн. При цьому виробництво зосереджено в основному на цитрусовому та яблучному пектині. До того ж технології отримання пектинів є закритими та спеціально розробляються основними виробниками цього продукту – такими компаніями як «Каргилл», «Даниско», «Юнипектин», «Дегусса», «Геркулес» тощо.

В останні роки загальний випуск пектину в країнах СНГ різко знизився. Це пояснюється зупинкою багатьох заводів з виробництва пектину зокрема, в Україні та Росії. Цьому сприяло, недосконалість існуючих технологій та техніки (використання застарілого обладнання, яке не відповідає вимогам виробництва), що не дозволяє інтенсифікувати процес вилучення пектину з пектинвмісної рослинної сировини. Поряд с цим більшість пектинових виробництв функціонують не на повну потужність, що пов'язане з використанням неякісної сировини та порушенням режимів обробки пектинвмісних вичавок.

На сьогодні, створення нових прогресивних продуктів харчування, що спрямовані на оздоровлення населення, збільшує попит на пектин, як харчової добавки. Тому, насамперед існує потреба впровадження таких нових технологій, щоб використання пектину в нашій країні, по-перше, дозволило відмовитися від імпорту, а по-друге, зменшило витрати на його придбання. Найкращим вирішенням поставленої задачі є використання найновішого сучасного або модернізованого обладнання та найбільш розповсюдженої сировини.