

ОСОБЛИВОСТІ ХІМІЧНОГО СКЛАДУ СОЛОДКОГО ПЕРЦЮ

Жуменко А.Г., гр. ТКМ-17

Науковий керівник – д-р мед. наук, проф. Н.В. Дуденко
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Перець належить до найдавніших культур рослин, які людина навчилася використовувати в їжу. Перець відноситься до родини пасльонові. За харчовими якостями розрізняють перець солодкий, або овочевий, і перець гострий, або пряний. Всі різновиди перцю мають велику кількість біологічно активних речовин, необхідних для людського організму.

В даний час в Україні вирощують 11 сортів перцю, які найбільш відповідають вимогам ґрунтово-кліматичних. До них відносять: ранньостиглі – Ластівка, Обрій, Новочеркаський; середньоранні – Кловіс, Полтавський, середньостиглі – Надія, Болгарський. Мулато; середньопізні – Гогошари; для захищеного ґрунту – Подарунок Молдови, Ротунда. Серед овочевих рослин, що входять до раціону харчування людини, перець займає одне з головних місць, оскільки його плоди володіють не тільки високими смаковими, дієтичними і поживними властивостями, але також відрізняються підвищеним вмістом вітамінів і інших БАР.

За вмістом вітаміну С перець солодкий є рекордсменом серед овочів. В порівнянні з плодово-овочевими культурами вміст вітаміну С в перці солодкому в 6 разів більше, ніж в цитрусових, практично дорівнює його вмісту в чорній смородині і поступається тільки шипшині.

Перець солодкий також служить постачальником для організму людини низькомолекулярних фенолових сполук, що володіють Р-вітамінною активністю і відповідають за підвищення міцності капілярів кровоносної системи. Перець солодкий відрізняється також високим вмістом каротиноїдів. За вмістом вітамінів групи В перець солодкий займає серед овочів провідне місце. Перець містять вітамін РР (нікотинова кислота): 0,6 мг/100 г в зелених і 0,85 мг/100 г в зрілих плодах. Є в ньому також хлорофіли.

Можна зробити висновки, що перець є джерелом багатьох вітамінів й тому його можна використовувати в більшості напрямків харчової промисловості.

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ СОКІВ

Золотоверха В.О., гр. ТКМ-18

Науковий керівник – асист. І.С. Ільків
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Фруктові соки займають особливе місце в харчуванні людини. Вони містять майже усі цінні речовини сировини, з якої вони виготовлені. Аксиома “Сік корисний для здоров’я” сьогодні відома усім, головним чином завдяки апетитним рекламним роликам виробників. Більшість з нас не вживають в їжу достатньої кількості свіжих фруктів, овочів, тому свіжовижаті соки є відмінним засобом для поповнення організму необхідними запасами корисних речовин. Харчова цінність соків обумовлена вмістом в них білків, вуглеводів, органічних кислот, поліфенолів, мінеральних речовин, вітамінів.

Ринок соків в Україні залишається дуже перспективним і продовжує динамічно розвиватися. Важливо відзначити, що соки – один з тих сегментів ринку, де вітчизняний виробник практично повністю витіснив імпортований продукт.

Метою даної роботи було проведення товарознавчої оцінки якості плодово-ягідних соків, що реалізуються у торговельній мережі м.Харкова.

У роботі було розглянуто такі питання: аналіз українського ринку сокової продукції, асортимент соків та прогресивні технології їх виробництва, шляхи підвищення якості соків.

Об’єктами дослідження були відібрані зразки вишневого соку різних виробників, а саме таких торгових марок: «Sandora» (ТОВ «Сандора»), «Jaffa» і «Наш сік» (СП «Вітмарк-Україна» ТОВ), «Премія» (ТОВ «Еко-сфера») і «Rich» (ІП «Кока-Кола Беверіджис Лімітед»).

Товарознавча оцінка якості продукції проводилася за органолептичними і фізико-хімічними показниками згідно з ДСТУ 4150:2003 «Соки, напої сокові, нектари плодово-ягідні, овочеві та з баштанних культур. Загальні технічні умови». Органолептична оцінка складалася з аналізу зовнішнього виду, консистенції, смаку і запаху, кольору соків. Також було досліджено такі фізико-хімічні показники якості, як активна та титрована кислотність, масова частка сухих речовин.

За результатами товарознавчої оцінки якості зроблено висновок, що маркування та пакування зразків вишневого соку, їх органолептичний аналіз та отримані фізико-хімічні показники відповідають вимогам НТД.