

## **ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕННЯ З ТРОПІЧНОЇ СИРОВИНИ З ВИКОРИСТАННЯМ ВІТЧИЗНЯНИХ ПЛОДІВ ТА ЯГІД**

**Кучеренко В.І., гр. ТКМ-57**

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Верхівкер Я.Г.**  
Одеська національна академія харчових технологій

Варення – це продукт, виготовлений з плодів та ягід уварених з цукровим сиропом до певної кількості розчинних сухих речовин.

Відомо близько 30-ти найменувань в асортименті виробництва варення, але майже всі вони виготовлені за стандартною технологією, яка передбачає підготовку рослинних компонентів у вигляді абрикосів, або айви, або аличі, або апельсинів, або брусниці, або винограду, або вишні, або волоських горіхів, або груш, або дині, або ожини та ін., приготування цукрового сиропу, заливку рослинних компонентів цукровим сиропом, варіння до досягнення вмісту сухих речовин в сиропі 73...76% і фасування (Збірник технологічних інструкцій з виробництва консервів. Т. II. Ч. 1. – М.: АППП "Консервплодоовощ", 1992, с. 3–54). Однак специфіка хімічного складу, що використовуються для змішування компонентів не дозволяє досягти збалансованого складу цільового продукту за біологічно активним речовинам, що не дозволяє його вживати людям, які не хочуть або не можуть вживати цукор, який є невід'ємною складовою стандартної рецептури виготовлення варення. Метою роботи є створення удосконаленого способу приготування варення, в якому завдяки заміні сиропу, яким заливають сировину, а також іншим умовам варіння, забезпечується отримання варення збалансованого за складом ряду біологічно активних речовин і отримання нових органолептичних показників (смаку).

Поставлена задача вирішена в способі приготування варення, який передбачає підготовку сировини, заливку її сиропом, варіння до заданої кількості сухих речовин в сиропі і фасуванням, тим, що на відміну від прототипів в якості сировини використовують ягоди винограду, або плоди сливи, або яблука, які заливають сиропом з тропічних концентрованих соків, при співвідношенні сировини і сиропу рівному 2:1, а варіння здійснюється до досягнення сухих речовин 60...62%.

Отриманий за описаною технологією цільовий продукт має органолептичні показники, характерні для варення, але відрізняється смаковими характеристиками.