

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ТЕХНОЛОГІЙ ПЕРЕРОБКИ НА ЯКІСТЬ ЗАМОРОЖЕНИХ ОВОЧЕВИХ СУМІШЕЙ ДЛЯ ПЕРШИХ СТРАВ

Соколова Є.Б., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Одарченко Д.М.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Основним джерелом вітамінів, легкозасвоюваних вуглеводів, ферментів, клітковини, пектинових та мінеральних речовин є свіжі плоди та овочі. Проте виражена сезонність споживання, обмежений термін зберігання та втрати при цьому передбачають пошук ефективних технологій переробки та зберігання плодів та овочів. Одним із найефективніших способів консервування рослинної сировини при найменших втратах і максимальному збереженні харчових та смакових властивостей є заморожування з подальшим низькотемпературним зберіганням.

Зростання інтересу і попиту споживачів до заморожених плодів та овочів в умовах ринкової політики України свідчить про необхідність розширення масштабів холодильної переробки сільськогосподарської продукції та урізноманітнення асортименту швидкозаморожених овочів, що сприятиме вирішенню проблеми раціонального та адекватного харчування в умовах сучасної економічної та екологічної ситуації в Україні.

Після проведення досліджень, було встановлено, що компоненти овочевих сумішей для перших страв необхідно попередньо піддавати операціям технологічної обробки перед заморожуванням, а саме підсушуванню. Застосування цього прийому дозволяє зберегти більшу кількість поживних речовин і наблизити якість продукту до його вихідного стану.

Також встановлено, що заморожування та холодильне зберігання компонентів овочевої суміші доцільно проводити при більш низьких температурах (-30°C), що також сприяє збільшенню термінів зберігання (менш інтенсивне утворення вільних органічних кислот), збереженню вітамінної активності, утворенню кристалів льоду меншого розміру, що в свою чергу дозволяє зберегти цілісність рослинних клітин – якості продукту.