

ВОДА ЯК ЧИННИК ФОРМУВАННЯ ТА ЗБЕРЕЖЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Войник В.І, гр. ТТ-30

Науковий керівник – асист. Бабіч А.О.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Харчові продукти – це полідисперсні системи, які складаються з великої кількості хімічних речовин та сполук, що знаходяться у різноманітних формах зв'язку. Відомо, що за відсотковим складом основним компонентом хімічного складу будь якого продукту є вода. При цьому саме вона приймає участь у формуванні зв'язків між речовинами хімічного складу і тим самим зумовлює низку властивостей.

Так, вміст води в продуктах істотно впливає на їх харчову цінність, споживчі властивості, умови зберігання. Чим більше в продуктах води, тим нижче їх поживна цінність і менше термін зберігання. Харчові продукти з великою кількістю води нестійкі у зберіганні, тому що в них легко розвиваються мікроорганізми, і активно проходять ферментативні процеси.

Такі товари, як молоко і молочні продукти, овочі і фрукти, м'ясо і риба, є швидкопсувними. Продукти сушені та ті, що містять меншу кількість вологи (крупа, макарони та ін.), зберігаються значно довше.

Кожний харчовий продукт характеризується певним вмістом вологи, зміна якого впливатиме на якість продукту позитивно чи негативно. Так, збільшення вмісту води в печиві, крупі, борошні, чаї викликає пліснявіння, в варенні, меді – бродіння, а його зменшення в овочах і плодах призводить до їх швидкого псування.

Вміст води в харчових продуктах при перевезенні, зберіганні змінюється. Залежно від умов зовнішнього середовища, а також від особливостей складу продукти втрачають вологу або, навпаки, зволожуються.

Отже вода відіграє одну з головних ролей у формуванні якості харчових продуктів, а також забезпеченні стабільності їх властивостей під час зберігання. Саме тому нормування її вмісту та контроль за дотриманням встановлених вимог є важливим чинником якості будь-якого харчового продукту.