

АНАЛІЗ НАПРЯМКІВ ПЕРЕРОБКИ ГАРБУЗА

Шевченко І.В., гр. М-20

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

Гарбуз маючи здатність зберігатися тривалий час без забезпечення особливих умов є для переробних цехів цінною сировиною, яка зможе розвантажити «пію» сезону і ліквідувати сезонність роботи.

З гарбуза виготовляють різні каші, супи-пюре, їх парять, смажать в сметані або в рослинній олії. З насіння виробляють гарбузову олію. Вона використовується в лікувальному харчуванні при захворюванні печінки, нирок і серця. Клітковина гарбуза добре розварюється, не волокниста і в пюреподібно му вигляді легко засвоюється при катарах шлунка з підвищеною кислотністю і навіть при виразковій хворобі. Останнім часом гарбуз отримав широке застосування в кондитерській, консервній та фармацевтичній промисловості. У консервній промисловості він використовується для виробництва варення, повидла, пасти, фаршів, маринадів, соків.

Цінність плодів баштанних культур зокрема плодів гарбуза дуже висока і обумовлена вмістом у них найважливіших елементів живлення. Різноманітність вітамінів дозволяє використовувати гарбуз в якості профілактичного і лікувального засобу при різних хворобах. Очищена м'якоть плодів гарбуза може широко використовуватися для отримання концентрату соку, джемів, повидла, цукатів, виробництва сублимованого порошку, дитячого харчування, пюре, каш, паст, а шкірка після сушки може використовуватися для отримання пектину.

У даний момент технологія видалення зовнішнього покриття з плодів баштанних культур заснована на застосуванні ручної праці, а існуючі конструктивні рішення машин по очищенню плодів від шкірки не забезпечують при переробці баштанних необхідної якості.

Для вирішення зазначеної проблеми необхідно обґрунтувати раціональний спосіб очищення і розробити технічні засоби для механізації процесу очищення плодів гарбуза від шкірки, який відповідатиме вимогам технологічних процесів виробництва продукції з гарбуза. Створення засобів механізації для технологічного процесу видалення кори з плодів баштанних культур переважно гарбуза і підвищення ефективності цього процесу за рахунок застосування очисного апарату щіткового типу, що дозволить забезпечити максимальну повноту очищення і знизити втрат сировини.