

## СУЧАСНИЙ СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПЕКТИНІВ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

**Кись В.В., Гужвинська Н.Є., гр. ТКО-60**

Науковий керівник – ст. викл. **Добровольська О.В.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Пектин викликає цікавість науковців і практиків, що працюють у харчовій промисловості, вже понад 200 років. Дослідженнями у напрямках одержання пектину, встановлення його будови, вивчення властивостей і можливостей застосування у технологіях харчових продуктів займались Ваклен (Vaquin), Браконно (Braconnot), В.С. Смоленський, Марк (Mark), Майер (Meier), Шнайдер (Schneider), Бокк (Bock), Г.Б. Аймухамедова, В.Ю. Бархатов, В.М. Голубев, Л.В. Донченко, Г.М. Зайко, І.А. Льїна, В.І. Касьянов, О.І. Квасенков, Н.В. Ліпицька, М.Ю. Тамова, А.Ф. Фан-Юнг, Н.П. Шелухіна та ін.

Метою даної доповіді є представлення результатів науко-дослідної роботи авторів щодо вивчення сучасного стану і перспектив використання пектинів у різних галузях харчової промисловості. Під час виконання роботи були проаналізовані літературні джерела стосовно історії відкриття, дослідження структурної будови і властивостей пектинів; визначено найбільш значливі класифікаційні ознаки різних видів пектинів, зроблено огляд існуючих і потенційних можливостей використання пектинів у харчових технологіях.

Основною сировиною для промислового одержання пектинів є корки апельсинів та вижимки яблук. Можна одержати пектини з інших цитрусових, жома цукрового буряка, корзинок соняшника та інших рослин. За хімічною природою пектин є гетерополісахаридом, основним компонентом якого є галактуронова кислота. Властивості пектинів обумовлені їх молекулярною масою, ступенем метоксилування, вмістом ацетильних груп.

Пектини можуть бути використаними у різних галузях харчової промисловості як загусники, драглетуворювачі, емульгатори, стабілізатори, добавки лікувально-профілактичної дії. Аналіз літературних джерел показав, що на сьогодні існує необхідність у проведенні комплексних досліджень функціональних і технологічних властивостей пектинів, визначення механізмів взаємодії пектинів з іншими компонентами харчових систем. Вони сприятимуть визначенню нових шляхів одержання і використання пектинів для виробництва якісно нових харчових продуктів, що відповідають сучасним фізіологічним і естетичним потребам людини.