

ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ МАРМЕЛАДУ

Головка К.В., гр. 181-PI-22м

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Є.П. Пивоваров**,
канд. техн. наук, доц. **А.М. Діхтярь**

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Харчова та переробна промисловість України складається майже з 30 галузей, які виробляють практично всі необхідні для населення продукти харчування. Однак діяльність підприємств галузі завдає шкоди навколишньому середовищу. Вирішення проблеми полягає у розробці та впровадженні екофільних технологій, що дозволяють, з одного боку, максимально і комплексно вилучати всі цінні компоненти сировини, перетворюючи їх у корисні продукти, а з іншого – виключати або зменшувати шкоду, що завдається довкіллю.

Останнім часом кондитерська галузь зазнає суттєвих видозмін. Насамперед, удосконалюються технологічні лінії виробництва кондитерської продукції, урізноманітнюється сировинна база: поширюється спектр інгредієнтів, харчових добавок, що суттєво змінює асортимент продукції, представленої на ринку. Випускається широкий спектр мармеладних виробів. На ринку кондитерської продукції серед мармеладних виробів превалює желейний мармелад. Це зумовлено тим, що під час виробництва фруктово-ягідного мармеладу використовується пюре з фруктів і ягід, що своєю чергою зумовлює більш високу ціну цього виду мармеладу порівняно з желейним мармеладом. Разом з тим, істотними недоліками желейного мармеладу є те, що його рецептура складається в середньому на 70 % із цукру, а для надання мармеладу смаку, кольору й аромату в основному використовуються штучні барвники та ароматизатори. Як результат, желейний мармелад має низьку біологічну цінність та високу калорійність. На сьогодні, використовують різноманітні добавки до класичної рецептури, що підвищують біологічну цінність продукту: овочеві підварки та пюре, водно-спиртові екстракти чебрецю та квітів, пектин та замітники цукру.

Тому, нами запропоновано покращити якість желейного формового мармеладу шляхом підвищення його харчової цінності та зниження вмісту сахарози в його складі, за рахунок використання вторинної сировини з овочів – вичавок виробництва соків прямого віджиму. Дана технологія дозволяє раціонально використовувати сировинні ресурси, забезпечуючи при цьому високу якість готової продукції.