

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ПЕРЕРОБЛЕНИХ ЯГІД ЗА ЯКІСТЮ ТА ВМІСТОМ ОЗДОРОВЧИХ БАР

Олійник А.І., Церковний В.В., гр.181-22 стн-2-08

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Г.А. Селютіна**
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Свіжі ягоди є джерелом біологічно активних речовин (вітамінів, каротиноїдів, антоціанів та ін.), баластних речовин, їх споживання позитивно впливає на стан організму, сприяє зміцненню імунітету та зниженню ризику різних видів захворювань. Але ягоди є сезонним продуктом. Протягом року їх споживають у переробленому вигляді.

Метою роботи було дослідження якості та відповідності вимогам ДСТУ4898:2007 перероблених ягід, подрібнених з цукром за органолептичними, фізико-хімічними показниками, вмістом вітаміну С та, залежно від виду ягід, за вмістом бета - каротину та антоціанових речовин. Як дослідні зразки були використані подрібнені з цукром ягоди малини, чорної смородини (ТМ «Верес»), обліпіха (ТМ «Рудь»), смородина та брусниця (ТМ «Премія»).

Проведено оцінку якості дослідних зразків відповідно ДСТУ 4898:2007 «Консерви. Фрукти протерті або подрібнені. Технічні умови». Проведена оцінка відповідності вимогам стандарту якості дослідних зразків за органолептичними показниками показала, що усі зразки ягід перетертих з цукром за кольором, смаком та консистенцією відповідали вимогам стандарту. Проведене дослідження фізико – хімічних показників показало, що дослідні зразки переробленої малини з цукром (ТМ «Верес») не відповідали вимогам стандарту за вмістом сухих речовин (13,1 %) та вмістом цукрів (11,9 %).

Проведено дослідження якості за вмістом вітаміну С, бета – каротину, антоціанових барвних речовин – за речовинами, які надають продуктам оздоровче спрямування. Показано, що максимальним вмістом вітаміну С відрізнялась чорна смородина перероблена з цукром, в 100 г якої вміст вітаміну С становив 57 мг. В інших зразках його вміст був значно меншим і становив 5,7...16,5 мг в 100 г. Встановлено, що вміст антоціанів в зразках подрібненої з цукром малини, брусниці, чорної смородини становив в 100 г продукту відповідно 225, 220 та 252 мг. Показано, що вміст бета – каротину в зразках обліпіхи подрібненої з цукром, становить 10,2 мг в 100 г.

Таким чином, показано, що дослідні зразки ягід перетертих з цукром різних торгових марок можна використовувати як продукти для оздоровлення населення протягом року.