

**В.О. Короленко**, канд. техн. наук, доц. (*ХНТУ, Херсон*)

**Н.А. Власенко**, канд. техн. наук, доц. (*ХНТУ, Херсон*)

**О.В. Стоянова**, канд. техн. наук, доц. (*ХНТУ, Херсон*)

## **РОЗРОБКА НОВИХ ВИДІВ КОНСЕРВІВ**

Досягнення конкурентної переваги на ринку значною мірою пов'язане із завоюванням уваги споживачів, яку можна привернути, розширивши можливості вибору товарів, що пропонуються підприємством. Конкурентна перевага може бути реалізована у вигляді більш низької ціни, ніж ціни інших підприємств, або у вигляді кращих характеристик продукції, порівняно з іншими аналогами. Визначення набору споживчих параметрів становить основу аналізу конкурентноспроможності товару. При аналізі всіх параметрів на першій план висувають ті, які мають найбільшу значимість для споживачів. В умовах зміни екологічної обстановки, техногенного забруднення середовища проживання, нерационального харчування знижуються захисні функції організму людини. Тому актуальною проблемою є створення нових видів харчових продуктів в тому числі і нових видів консервів. На кафедрі харчових технологій ХНТУ проводиться робота в цьому напрямку.

Мета роботи: розробити новий вид консервів; проаналізувати дослідні зразки після виготовлення і через деякий час після зберігання; провести дегустацію; дати оцінку якості консервів.

В даній роботі пропонуємо розглянути новий вид консервів «Перець маринований з яблуками». Консерви являють собою нарізані на четвертинки перець солодкий та яблука, залиті маринадною заливкою, до складу якої входять вода, цукор та оцтова кислота.

Запропоновані консерви мають добрі органолептичні показники і високу харчову цінність, що обумовлено складом консервів.

Плоди солодкого перцю за вмістом аскорбінової кислоти (вітамін С) посідають перше місце серед овочевих культур. У 100 г перцю міститься 150...250 мг вітаміну С. Вітамін С, який міститься в перці, володіє антигістамінними властивостями. У перцях також багато цукрів. В плодах солодкого перцю міститься 8,1...15,1% сухих речовин, з них 1,7...6,9% цукрів, 1,3...1,5% клітковини, 1,1...1,3% білкових речовин. Для задоволення добової потреби людини в каротині достатньо спожити в їжу 50 г плодів перцю. Смакові, дієтичні і лікувальні властивості перцю надає наявність ароматичних речовин та органічних кислот. Специфічний приємний аромат плодів визначається легкою ефірною олією.

Основна цінність яблук полягає у високому і збалансованому вмісті в них біологічно активних речовин: цукрів, вітамінів, органічних кислот, ефірних олій. Яблука – один з найбагатших джерел пектинових речовин. Пектинові речовини яблук знижують рівень холестерину в крові і сприяють меншому накопиченню жиру. Аналогічно діють магній, вітамін С і фруктоза, що в достатній кількості є в плодах.

До процесів попередньої обробки сировини належить такі операції. Спочатку здійснюється інспекція, відсортовуються неякісні, недостиглі, ушкоджені шкідниками та хворобами яблука та перець. Потім здійснюється миття сировини. Далі перець підлягає очищенню від плодоніжки та насіння, різанню на четвертинки та вторинному миттю. Яблука ріжуть на четвертинки, видаляють насіннєву камеру та миють. Підготовлені плоди бланшують 4...5 хв в маринадній заливці. Залива готується додаванням до киплячої води цукру та оцту. Бланшовані перець та яблука шарами укладають в підготовлені банки, заливають заливою та негайно закривають і стерилізують. Далі продукцію відправляють на зберігання.

При визначенні рівня якості продукції слід урахувати нормативні складові: відповідність продукції обов'язковим стандартам якості, прийнятим у законодавчому порядку в даній країні й країнах-партнерах, куди передбачається її поставляти. Це особливо важливо у зв'язку з тим, що вже сам по собі факт невідповідності виробу, що випускається, прийнятим на конкретному ринку стандартам якості знімає питання про можливість ефективної реалізації. Якість готової продукції контролюється органолептичними і фізико-хімічними методами. В консервах оцінювали зовнішній вигляд, смак і аромат, колір, консистенцію, якість маринадної заливки. Визначали вміст цукру, загальну кислотність та ін. Після аналізів проводили дегустацію.

У процесі дегустації оцінювали наступні показники: зовнішній вигляд, колір, смак, запах. Кожний показник оцінювали за п'ятибальною шкалою відповідно до вимог якості. Консерви отримали високу оцінку. Середній бал склав 4,91.

Висновки.

1. З метою досягнення конкурентних переваг за рахунок більш повного задоволення потреб споживачів було розроблено новий вид консервів – «Перець маринований з яблуками»

2. Консерви мають високу харчову цінність, а також приємний смак і аромат.