

А.А. Дубініна, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

Г.А. Селютіна, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

В.І. Білоус, канд. техн. наук, ст. викл. (*ХДУХТ, Харків*)

ЗМІНИ ВМІСТУ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН МАЛОСОЛЬНИХ ОГІРКІВ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ

Цінність плодів і овочів, визначається не лише приємним смаком і ароматом, а вмістом поживних речовин і біологічно активних компонентів, завдяки яким їм притаманні цілющі властивості. Однією з головних умов функціонування організму людини у відповідності з теорією адекватного харчування є наявність у раціоні біологічно активних речовин.

Ці речовини мають імуномодельючі, радіопротекторні, антиоксидантні властивості і надають колір сировині та продуктам її переробки. Біологічно активні речовини (БАР) овочів відносять до розряду незамінних, які повинні регулярно надходити до організму людини з продуктами харчування незалежно від сезону.

Біологічно активні речовини малосольних огірків, виготовлених низькотемпературним безрозсільним способом, можуть широко використовуватися для запобігання переродження печінки, знижувати кров'яний тиск, послаблювати спазми та зміцнювати капіляри, а також вони необхідні для лікування атеросклерозу.

Під час зберігання відбуваються зміни в хімічному складі перероблених огірків, зокрема суттєво змінюється вміст біологічно активних речовин. До них відносять: вітаміни, провітаміни (хлорофіл *a*, хлорофіл *b*, каротиноїди).

Для проведення досліджень, з метою визначення якості огірків у процесі зберігання, встановлення оптимальних режимів та строків зберігання, було обрано малосольний огірок, виготовлений ферментативним способом (контроль) та малосольний огірок сорту Слобожанський, який засолено за запатентованим способом.

Результати змін вітаміну С, каротиноїдів та хлорофілів *a* і *b* під час зберігання наведено на рис. 1.

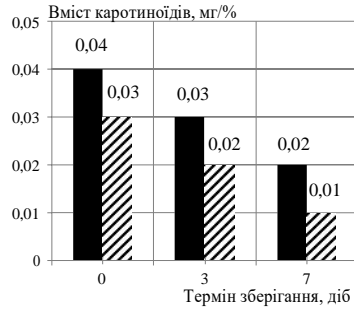
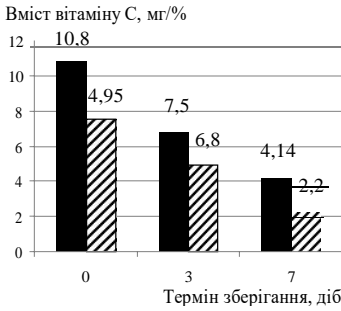


Рисунок 1 – Зміна вмісту вітаміну С та каротиноїдів у ферментованих малосольних огірках та малосольних огірках, виготовлених новим способом, під час зберігання, мг %:
 ■ – дослід; ▨ – контроль

Зміни вмісту біологічно активних речовин під час зберігання (рис. 1, 2) здійснювались приблизно за однаковими закономірностями. Вміст вітаміну С знизився через 7 діб на 61,6% в охолоджених огірках і на 70,7% – у ферментованих, каротиноїдів – на 12,3 та 14%, хлорофілу *a* – на 3,8 і 4,6%, а хлорофілу *b* – на 6,1 і 6,6%, відповідно.

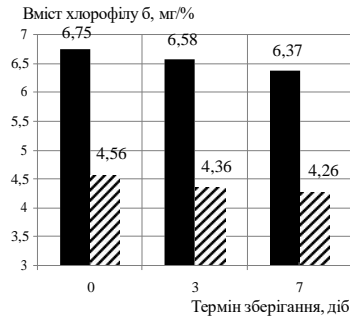
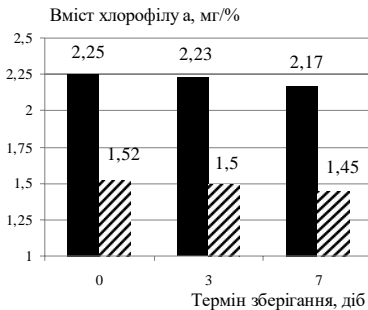


Рисунок 2 – Зміна вмісту хлорофілів *a* і *b* у ферментованих малосольних огірках та малосольних огірках, виготовлених новим способом під час зберігання, мг %: ■ – дослід; ▨ – контроль

Таким чином, остаточний рівень їх у малосольних огірках, вироблених за новою технологією, виявився вищим, ніж у контролі. Це пояснюється більш сприятливими технологічними умовами виробництва огірків із застосуванням охолодження.