

ВИЗНАЧЕННЯ ОПТИМАЛЬНОГО СПОСОБУ ПІДГОТОВКИ ЦВІТНОЇ КАПУСТИ ДО КОНСЕРВУВАННЯ МЕТОДОМ ЗАМОРОЖУВАННЯ

Пономаренко Р.А., гр. ТХз 14м

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **С.В. Журавльов,**

ст. викл. **І.М. Гурікова**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Цвітна капуста, будучи швидкопсувним продуктом, не може тривалий час зберігатися при звичайних умовах. Зазвичай цвітна капуста рекомендується зберігати при температурі від 0 °С до -1 °С і відносній вологості повітря 85–90% протягом 3–6 тижнів.

Переробка і заморожування у визначеній мірі знижують харчову цінність овочів, зменшуючи вміст вітамінів, погіршуючи смакові й ароматичні властивості. Однак проведення раціональних режимів обробки сировини, заснованих на знанні технологічних властивостей овочів дозволяють домогтися хороших результатів.

Установлено, що низькотемпературне заморожування є найбільш ефективним способом консервування цвітної капусти, у результаті чого не тільки подовжується термін придатності, але й максимально зберігаються природних властивостей продукту.

Проте недоліком є те, що після розморожування капусти відбувається потемніння, яке погіршує органолептичні показники. Тому, враховуючи специфічні особливості хімічного складу, у якості попередньої технологічної обробки даної сировини може бути рекомендоване бланшування у розчині аскорбінової кислоти або хлориду натрію.

Визначення оптимальних умов бланшування встановлювали за результатами фотометричних досліджень вмісту Р-вітамінних речовин у зразках цвітної капусти свіжої, бланшированої, та у зразках, що піддавалися заморожуванню.

Результати показали, що найбільш ефективним методом попередньої обробки цвітної капусти для подальшої низькотемпературної заморозки, є бланшування підготовленої сировини у 1% розчині NaCl при температурі 100 °С протягом 30 с. Такий технологічний прийом забезпечує максимальне збереження поживних речовин нативної сировини та високі органолептичні показники продукту навіть після розморожування, що відповідає вимогам нормативної документації.