

## ЗМІНА БІОХІМІЧНОГО СКЛАДУ МОРКВЯНОГО ПОРЕ ПІД ЧАС ЙОГО СТЕРИЛІЗАЦІЇ

**Яровий М.В., Прянiчников Д.І., гр. МІТ-13 бмн**

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **С.О. Самойленко**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

канд. техн. наук, проф. **В.Б. Байрачний**

Національний технічний університет «ХПІ»

З метою оцінки харчової та біологічної цінності морквяного поре визначено вміст в ньому цукрів, кислот, вітамінів до і після стерилізації. У роботі досліджувався склад поре з моркви різних сортів. Усі зразки являли собою однорідну протерту масу темно-помаранчевого кольору без сторонніх присмаків. Стерилізація поре здійснювалася у пастеризаторі при температурі 120 °С протягом 4 хв.

Таблиця

### Зміна вмісту цукрів і вітамінів у поре під час стерилізації

Сорт моркви / поре	Вміст цукрів, %			Вміст вітамінів, мг %	
	Загальний цукор	Ди-сахариди	Моно-сахариди	Каротин	Вітамін С
Балтимор / свіже	4,76	2,71	1,98	9,68	5,40
Балтимор / після стерилізації	4,93	3,18	1,63	9,62	4,35
Канада / свіже	4,12	2,71	1,43	9,51	7,20
Канада / після стерилізації	4,57	3,87	1,65	9,50	5,60
Нарбонне / свіже	4,79	2,41	1,82	9,75	6,30
Нарбонне / після стерилізації	5,12	2,96	1,64	9,70	4,95

Вміст каротину в поре після стерилізації практично не змінювався, а кількість вітаміну С зменшувалася на 22–25%. Незначне збільшення вмісту цукрів в поре пов'язано з випаровуванням зайвої води при стерилізації. Вміст харчових кислот у зразках поре при стерилізації змінювався несуттєво: лимонної – в інтервалі 1,95–1,90 мг/л, Л-яблучної – 1,70–1,62 мг/л. Одержані дані що до складу морквяного поре відповідали вимогам Кодексу практики Міжнародної Асоціації виробників соків, поре і нектарів (AIFN).