

КАРОТИНОВМІСНА ПАСТА НА ОСНОВІ МОРКВИ

Поцелуйко М.В., гр. ТК-4-13

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Т.М. Левківська
Національний університет харчових технологій, м. Київ

Основним джерелом каротиновмісної сировини є морква. Переробка моркви – складний і громіздкий процес, тому часто використовують продукти її переробки – напівфабрикати. Найбільш поширеними з них є асептичне пюре та порошок з моркви. Однак, при необхідності зменшення дози, виникають проблеми через недостатню кількість внесеного β -каротину. Тому, актуальним лишається виробництво напівфабрикатів із збільшеним вмістом β -каротину.

Відомо, що каротиноїди містяться в м'якоті, а не соку. Тому, під час технологічного перероблення моркви, сік було вилучено шляхом пресування. Для отримання пасти використовували вичавки. Також вичавки відрізняються високим вмістом протопектину. При обробленні його слабкими розчинами кислот відбувається кислотний гідроліз, у результаті чого отримують суміш розчинених пектинових речовин. З цієї метою морквяні вичавки після пресування змішують з розчином лимонної кислоти направляють на нагрівання. При цьому також відбувається розм'якшення тканин вичавок, що полегшить наступне протирання.

Були проведені дослідження по можливості отримання каротиновмісної пасти на основі пюре з морквяних вичавок. Порівняльна характеристика розроблених продуктів з традиційними наведена в таблиці.

Таблиця

Хімічний склад моркви та продуктів її переробки

Найменування напівфабрикату	Усереднений вміст			
	сухих речовин, %	цукрів, %	пектину, %	β -каротину, мг%
Пюре з моркви	10–12	5,0–6,0	0,5–0,7	11–15
Паста з моркви	25–35	12,0–15,0	1,0–1,5	27–35
Пюре з вичавків	15–17	3,5–4,0	0,25–0,3	20–25
Паста з вичавків	25–35	8,0–10,5	1,0–1,2	40–45

Як видно з таблиці паста з морквяних вичавок відрізняється порівняно високим вмістом каротину, цукрів та пектинових речовин. Це дозволяє використовувати її як поліфункціональну добавки.