

цианідіном. Крім того, до складу квітів каркаде входить аскорбінова кислота та 8–30 мг в 100 г, органічні кислоти від 30–50% (гібіскусова – лактон гідроксилімонної кислоти – 15,0%): яблучна – 2,0–9,0%, винна – 8,0%, лимонна – 15–20%; фенолкарбонові кислоти. До складу каркаде входять 13 амінокислот, з них 6 незамінних, в тому числі, аргінін, аспарагінова та глутамінова кислоти. Також містяться полісахариди (водорозчинні – 8,0%), в тому числі пектин – 2,4%, геміцелюлоза – 1%, мікроелементи (калій – 250 мг, кальцій – 80 мг, магній – 60 мг, залізо – 1000 мкг, марганець – 950 мкг, мідь – 190 мкг, селен), білки – 7,0–9,5%.

Експериментально визначено та науково обгрунтовані раціональні режими і параметри нанотехнологій отримання антоціанових барвників із квітів каркаде у формі порошків з високим вмістом барвних антоціанових речовин та інших БАР.

Нові види натуральних антоціанових барвників у формі порошків можна рекомендувати для використання на підприємствах харчового бізнесу, в індивідуальному харчуванні, при виготовленні кремів для кондитерських виробів, різних молочних десертів, морозива, пастили, желе, суфле, мусів, соусів-топінгів, начинок, безалкогольних напоїв та ін.

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПЛЮДІВ КАЛИНИ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Соловей О.С., гр. ЧК-1-12М

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **В.В. Шугюк**
Національний університет харчових технологій, м. Київ

Нині світовим трендом здорового способу життя є споживання ягідної продукції. Обсяги виробництва ягід в країнах ЄС та країнах, що є найбільшими постачальниками ринку Європи, щорічно зростають в середньому на 6% за останні 5 років. Україна має шанс стати ключовим виробником і постачальником продукції традиційних та найбільш затребуваних ягідних культур, таких як полуниця, малина, чорна смородина, калина, чорниця.

Калина є високоефективною сировиною для перероблення і має широкий спектр використання у харчуванні. За хімічним складом та харчовою цінністю калина є цінним джерелом білку, вуглеводів, вітамінів, макро– та мікроелементів, органічних кислот, а також має цінні лікувальні та профілактичні властивості, хороший смак і аромат.

Дослідження харчової цінності плодів калини проводили за наступними показниками: масової частки розчинних сухих речовин, органічних кислот, харчових волокон, вітамінів: С, Р активних (флавоноїдів, антоціанів), величиною антиоксидантної активності.

За результатами комплексної оцінки встановлена пріоритетність кожного сорту калини звичайної для виробництва харчових продуктів:

- для виробництва сиропів і морсів з плодів калини рекомендуються сорти з високими органолептичними, технологічними характеристиками і високим вмістом антоціанів, так як від цього залежать колір, вихід продукту і його харчова цінність;

- для виробництва соусів рекомендуються плоди сортів в яких зазначено високий вміст органічних кислот, що дозволяє знизити або виключити кількість внесених в продукт підкислювачів;

- плоди калини сортів з високим вмістом пектину рекомендуються при виробництві желювати і цукатний виробів (желе, батончиків, цукерок), які знижують кількість доданого пектину для отримання цукатної маси необхідної щільності;

- для отримання порошків, чайного напою/чаю рекомендуються плоди і листя всіх досліджуваних сортів калини, як джерела антиоксидантів та інших біологічно активних речовин.

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ВИРОБНИЦТВА ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Сторожко Н.О., гр. ВТ-41

Науковий керівник – викл.-спец. II кат. **В.М. Палій**

Липківатівський аграрний коледж

Органічне виробництво є одним із найперспективніших методів господарювання, що спрямований на економічне зростання.

Продукція підприємства органічного сектору має потенційні та реальні можливості для задоволення зростаючої суспільної потреби на екологічно безпечний продукт. Попит на органічну продукцію аграрного сектору в багатьох країнах суттєво перевищує пропозицію. Тому доцільним є дослідження органічного виробництва в Україні з метою оцінки перспектив розвитку органічного ринку.

Органічне аграрне виробництво поєднує в собі кращі практики з огляду на збереження довкілля, рівень біологічного розмаїття, збереження природних ресурсів, застосування високих стандартів утримання худоби.