

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.

В Україні нараховується біля 240 сертифікованих органічних підприємств. В Харківській області їхня ринкова частка становить 7,53%. На сьогодні формування ринку органічної продукції в Україні ще не завершено, кількість виробників щороку зростає.

Одним з перших в Україні органічне виробництво налагодив Липковатівський аграрний коледж. У нас сертифіковано за європейськими стандартами 348 га землі і 195 га в перехідному періоді. Ми вирощуємо пшеницю, соняшник, просо, гречку, гірчицю. Маємо органічну надбавку в ціні 15–20%, але витрати на виробництво зростають швидше. Оскільки урожайність органічних культур нижча, ніж у тих, хто вирощує за традиційною технологією, тому і заробляємо ми менше.

Ринок органічних продуктів неухильно зростає. Споживання органічної продукції в Україні тільки починає розвиватися, велика її частка експортується. На світовому ринку зростає попит на заморожені ягоди та плодове виробництво, на українському ринку – на свіжі овочі, зелень, фрукти, молочні продукти.

Тому виробництво органічної продукції для українських товаровиробників є перспективним і пріоритетним.

РОЗРОБКА МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ НАПОЇВ НА ОСНОВІ СИРОВАТКИ МОЛОЧНОЇ

Стуконоженко Т.А., асист.

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **В.В. Погарська**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Мета роботи – розробка комбінованих молочно-рослинних функціональних напоїв на основі сироватки молочної з використанням заморожених дрібнодисперсних добавок у формі наноструктурованого пюре із фруктів (яблук, лимонів і апельсинів з цедрою, бананів), які одночасно є натуральними загусниками, структуроутворювачами, ароматизаторами та барвниками. Біокоректором також слугували фітоекстракти у вигляді водно-спиртових настоїв, до складу яких входили БАР в іономолекулярній формі з меліси, материнки, чебрецю, кориці, коріандру, шафрану для збагачення біологічно активними і ароматичними речовинами, створення смаку, аромату, стабільної консистенції, а також подовження термінів зберігання. При цьому враховували вміст ненасичених реакціоактивних БАР фенольної і терпеноїдної природи,