

## ДОСЛІДЖЕННЯ СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПЮРЕ З ПЛОДООВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ

Д'яченко Н.В., гр. М-58м,  
Чорницький Є.М., гр. ПМ-15

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. О.Є. Загорулько,  
асп. І.О. Гордієнко  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Перспективним напрямом для забезпечення цілорічного постачання населення продукцією рослинного походження є виробництво багатокомпонентних фруктових або плодоовочевих паст. Під час розробки рецептурної композиції необхідно враховувати органолептичні, фізико-хімічні показники та структурно-механічні властивості кожного компоненту.

Таким чином, розроблено спосіб виробництва багатокомпонентного пастоподібного напівфабрикату з плодоовочеві сировини, де компонентами є: яблуко, що має високий вміст пектинової речовини, яка забезпечує взаємодію з іншими компонентами; гарбуз – джерело харчових волокон; буряк має антиоксидантну дію; обліпіха та аронія як плоди з великим вмістом вітамінів, мінеральних речовин. Уведення саме цих компонентів забезпечує підвищення біологічної і харчової цінності, поліпшення смаку і кольору готового виробу, його лікувально-профілактичних властивостей. Використання невеликих температур при бланшуванні нетрадиційної рослинної сировини (65...70 °С) та концентруванні плодоовочеві маси в роторному плівковому апараті (50...55 °С) запобігає значним втратам біологічно цінних речовин.

Високу якість отриманої багатокомпонентної плодоовочеві пасти підтверджено в результаті досліджень структурно-механічних характеристик пюре з плодоовочеві сировини та пюре розробленої рецептурної композиції. Аналіз зсувних характеристик показує, що гранична напруга зсуву для всіх видів плодоовочеві сировини відрізняється від нуля, тобто зразки починають текти не відразу після збільшення напруги. Це пояснюється насамперед більшим вмістом сухих та пектинових речовин.

Під час визначення змін структурно-механічних властивостей пюре з плодоовочеві сировини, як контрольний зразок використовували яблучне пюре. В результаті досліджень встановлено, що саме композиція з плодоовочеві пюре призводить до зміцнення структури одержаного продукту.