

РОЗРОБКА НОВОГО СПОСОБУ ВИРОБНИЦТВА ПАСТОПОДІБНОГО НАПВФАБРИКАТУ

Захарова А.О., гр. ПМ-15, Гордієнко І.О., асп.
Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **О.Є. Загорулько**,
канд. техн. наук, ст. викл. **А.М. Загорулько**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

У сучасних непростих екологічних умовах одним із головних завдань харчової промисловості є виробництво напівфабрикатів природного походження для забезпечення потреб населення. Доведено, що продукція рослинного походження є необхідною для підвищення активності захисних сил організму та нормальної життєвості людини.

Сьогодні набули поширення у харчовій промисловості фруктові та овочеві пасти завдяки високій біологічній і харчовій цінності, яка добре зберігається внаслідок використання в процесі виробництва щадних температур, зокрема практично цілком зберігаються мінеральні та біологічно активні речовини, смак, колір і аромат вихідної сировини.

Пасти виготовляють шляхом концентрування відповідних пюре до досягнення масової частки сухих речовин 25%, 30%, 35% і 40%. Проте асортимент плодоовочевих паст, які випускаються на сьогодні, ще недостатньо широкий. Так було запропоновано спосіб виробництва багатокомпонентної плодоовочевої пасти, де компонентами є: яблуко – $(30 \pm 2,5)$; гарбуз – $(20 \pm 2,5)$; буряк – $(10 \pm 2,5)$; обліпіха – $(20 \pm 2,5)$; аронія чорноплідна – $(20 \pm 2,5)$. Паста створювалася з урахуванням органолептичних та фізико-хімічних показників сировини.

Відміна запропонованого способу полягає у тому, що бланшування нетрадиційної рослинної сировини (обліпіхи, аронії чорноплідної) проводять окремо в 1–2 % розчині лимонної кислоти за температури 65...70 °С протягом 2–6 хв, а концентрування плодоовочевої маси проводять в роторному плівковому апараті за температури 50...55 °С до вмісту сухих речовин 28–30%.

Використання невеликих температур при бланшуванні нетрадиційної рослинної сировини (65...70 °С) та концентруванні плодоовочевої маси (50...55 °С) запобігає значним втратам біологічно цінних речовин.

Розроблений напівфабрикат рекомендовано застосовувати для виробництва напоїв, кондитерських, хлібобулочних виробів тощо.