

ДОСЛІДЖЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ САЛАТНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Веливецька К.М., гр. 181-236 стн-2-05

**Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Г.А. Селютіна
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

Проблема збереження якості та безпечності свіжої овочевої сировини набуває актуальності в зв'язку з встановленим негативним впливом різних видів сторонніх речовин в їх складі на здоров'я людини. Вживання овочів з надмірною кількістю нітратів призводить до їх накопичення в організмі, утворенню нітритів, надмірний вміст яких сприяє утворенню канцерогенів, які, в свою чергу, накопичуючись в організмі, збільшують ризик розвитку онкозахворювань. Тому контроль вмісту нітратів в свіжій сировині під час виробництва салатної продукції є актуальним завданням.

Для дослідження безпечності була обрана редька, яка відноситься до овочевої сировини, що традиційно використовують для профілактики та лікування авітамінозу, атеросклерозу, ожиріння, тощо. Оздоровчі властивості редьки пояснюються високим вмістом в 100 г свіжої сировини вітамінів С (34,2 мг), РР (0,31 мг), а також низькомолекулярних фенольних сполук: катехинів – 15,0...55,0 мг, лейкоантоціанів – до 82,0 мг, флавонолів – до 95,0 мг.

Мета роботи – визначення якості редьки за органолептичними показниками та дослідження безпечності за фактичним вмістом в ній нітратів. Для проведення дослідів була обрана редька різних видів для зимового зберігання: чорна, зелена, біла, червона.

Визначення якості за органолептичними показниками проводили відповідно до ДСТУ 290-91 «Редька літня та зимова свіжа. Технічні умови». Дослідження фактичного вмісту нітратів проводили фотометричним методом за ДСТУ 4948:2008 «Фрукти, овочі та продукти їх перероблення. Методи визначення вмісту нітратів. З поправкою». Встановлено, що всі дослідні зразки за органолептичними показниками відповідають вимогам стандарту, а фактичний вміст нітратів у різних видах редьки коливається від 790 мг/кг у чорній редьці до 990 мг/кг – у червоній при затверджені МОЗ України максимально допустимому рівні нітратів 1000 мг/кг сирого продукту за нітрат-йоном. Отримані результати свідчать, що дослідні зразки редьки різних видів за вмістом нітратів є безпечними. Їх можна використовувати у свіжому та переробленому (квашеному та маринованому) вигляді при виробництві салатної продукції для оздоровлення населення.