

ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДУ В ТЕХНОЛОГІЇ ФРУКТОВО-ЖЕЛЕЙНОГО МАРМЕЛАДУ

**Сердюкова Ю.В., гр. ХТ-93, Кузнецова К.М., гр. ТХК-40М,
Шматченко Н.В., асп.**

**Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Артамонова М.В.
Харківський державний університет харчування та торгівлі**

При збагаченні харчових продуктів вітамінами і мінеральними речовинами, екстрактами рослинних препаратів, пектинами та ін. добавками необхідно враховувати гармонійне поєднання їх між собою та з компонентами самого продукту. Тому необхідно вибирати такі поєднання, форми, способи і стадії внесення, які забезпечать максимальне збереження біологічно активних речовин в процесі виробництва і зберігання готової продукції.

На сьогоднішній день існує багато розробок технологій мармеладу збагаченого корисними речовинами за рахунок додавання рослинних добавок у різних формах: натуральні плоди, фрукти та овочі (у свіжому вигляді, заморожені, сульфитовані); продукти їх переробки (консервовані, висушені, екстракти, пасти, вичавки, порошки, соки, концентрати соків, пюре, підварки); настої та екстракти трав і лікарських рослин (ароматичні, сиропи, порошки).

На кафедрі технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів ХДУХТ удосконалено технологію мармеладу желейно-фруктового на пектині з додаванням кріопаст з рослинної сировини. Відмінною особливістю цих добавок є спосіб їх отримання, а саме, кріогенне «шокове» заморожування і подальше низькотемпературне подрібнення. При цьому в рослинній сировині відбуваються процеси кріодеструкції і механоактивації, завдяки яким, в кріопастах в порівнянні з вихідною сировиною кількість біологічно активних речовин збільшується в 2–4 рази за рахунок переходу зі зв'язаного з біополимерами стану у вільний.

Досліджено можливість використання у технології мармеладу кріопаст з винограду сорту «Ізабелла». Перевагою цієї сировини являється, те що вона зростає в будь-якій місцевості України. Велика кількість вітаміну С, антоціанових, пектинових речовин та кислот, що міститься у винограді дає можливість підвищити їх вміст в готовому продукті та знизити витрати пектину і лимонної кислоти за рецептурою. Мармелад виходить яскраво-фіолетового забарвлення, приємного смаку і аромату винограду та не містить штучних барвників і ароматизаторів.