

ВПЛИВ МЕХАНІЧНОЇ ОБРОБКИ ОВОЧІВ НА ЗБЕРЕЖЕННЯ БАР ПІД ЧАС ВИРОБНИЦТВА КОНСЕРВІВ

Кідік М.І., гр. ТУ-43

Наукові керівники: канд. техн. наук, ст. викл. **Гасай Є.Л.**,
ст. викл. **Василюк К.К.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Овочі є найважливішим джерелом вітамінів С, Р, провітаміну А, мінеральних солей, низки мікроелементів, вуглеводів. Овочі відносяться до сезонних продуктів харчування, тому для забезпечення повноцінного харчування необхідно, щоб вони використовувались в ньому протягом всього року.

Тому для продовження їх придатності застосовують різні методи консервації. Залежно від операцій технологічного процесу БАР овочевих компонентів консерви можуть зазнавати суттєвих змін на кожному з етапів (підготовка, теплова обробка та ін.). Виходячи з цього актуальним є дослідження впливу механічного подрібнення на збереження БАР під час виробництва овочевих консервів.

Експеримент довів, що механічне подрібнення впливає на зміну поживних речовин, а також на органолептичні показники овочевої продукції. Вітамін С і каротиноїди досить чутливі і нестійкі, тому потрібно обирати такий спосіб подрібнення овочів, який би найбільше їх зберігав. Відомо, що чим більше ми подрібнюємо продукт, тим більше втрати вітамінів (відбувається внаслідок взаємодії з киснем повітря).

Отже, можна зробити висновок, що доцільніше обрати подрібнення кубиками або дольками, а не подрібнення на тертці, яке призводить до максимальних втрат.

З огляду на вищезазначені висновки можна надати такі пропозиції:

- використання машин МР0-50-200, МР0-400-1000, за яких втрати біологічно активних речовин мінімальні;
- застосування машин і апаратів, насадки яких – ножі, покриті спеціальною речовиною, яка б гальмувала окиснення овочів, що зменшить втрати вітамінів;
- приділити увагу удосконаленню машин для подрібнення;
- раціональне використання машин для різних видів консервування, зважаючи на технологію процесу.