

ПРОДУКТИ ПЕРЕРОБКИ КИЗИЛУ ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ КОМПОНЕНТ ПРОДУКТІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

**Гніцевич В.А., докт.техн.наук, проф.
Державний торговельно-економічний університет,
м. Київ, Україна**

Повноцінне і раціональне харчування – одне з найбільше життєво важливих проблем сучасного суспільства. Зростаючий вплив шкідливих екологічних факторів, підвищений ритм життя, схильність стресам і ряд інших негативних явищ часу підвищують вимогливість до раціону по змісту основних харчових речовин. Крім того, для підтримки опору організму впливу несприятливих факторів необхідне надходження цілого ряду біологічно активних речовин.

Збереження харчової цінності продуктів у процесі їхньої технологічної переробки, взаємобагачення компонентів у виробках чи стравах, створення безвідхідних технологій переробки сировини, багатой на біологічно активні речовини (БАР), повне використання його корисних властивостей – ці задачі знаходяться у центрі уваги фахівців в галузі харчування. Використання дикорослої рослинної сировини у виробництві напівфабрикатів і страв як цінного джерела БАР лежить в основі цілого ряду науково-теоретичних розробок і практичних впроваджень фахівців провідних закладів харчового профілю.

Поряд з іншими дикоросами об'єктом досліджень став кизил. Його харчова і біологічна цінність визначається вмістом значної кількості легкозасвоюваних фруктози і глюкози, наявністю великої кількості вітамінів і мінеральних речовин, відомих своїми антиоксидантними властивостями поліфенолів і пектинових речовин.

Метою проведення досліджень стала розробка технологічних рішень безвідходної технології переробки кизилу та дослідження можливості його використання при створенні продуктів спеціального призначення, зокрема напоїв та десертів.

Результати досліджень хімічного складу плодів кизилу дикорослого, зібраних у стадії технічної зрілості представлені в таблиці 1. Проведений аналіз свідчить про варіації вмісту основних БАР у складі плодів кизилу залежно від кліматичних умов протягом періоду визрівання. Це підтверджує загально відому інформацію, що накопичення вітаміну С й інших БАР залежить від кліматогеографічних умов. Спостерігається істотна відмінність показників кислотності і цукристості плодів, а також вмісту барвних

речовин, на що, безумовно, впливає і сортова приналежність окремих зразків кизилу. Але, за будь яких умов, кизил залишається цінним джерелом вітамінів та поліфенольних сполук.

Таблиця 1

Хімічний склад плодів кизилу по роках дозрівання, ($P \leq 0,05$, $n=5$)

Рік врожаю	Сухі речовини, %	Титруєма кислотність, %	Аскорбінова кислота, мг/100г	Лейкоантоціани, мг/100г	Антоціани, мг/100г
2020	20,5	1,8	25,5	560	1800
2021	16,5	2,78	52,8	1025	1306

З метою максимального використання корисних властивостей кизилу пропонується принципово нова технологічна схема безвідходної переробки його плодів. В результаті комплексної переробки за щадних умов методом протирання або пресування отримують кизилове пюре (або сік), вичавки та кісточки.

Запропоновано використання кизилу у виробництві вітамінних напоїв спеціального призначення. Розроблено технології напоїв з використанням кизилового соку або сиропу з додаванням зеленого або чорного чаю, мінеральної води, меду, спеціальних ароматичних композицій на основі лікувальних трав.

Становить особливий інтерес технологія приготування замороженого десерту типу «граніта». Для його виробництва використовується свіже протерте пюре кизилу, яке пройшло мінімальну теплову обробку бланшуванням паром протягом 2-3 хвилин для максимального збереження харчової цінності вихідної сировини. До пюре додавали цукровий сироп, ароматичні композиції з трав та заморожували при перемішуванні.

В результаті отриманий широкий асортимент холодних напоїв та заморожених десертів високої харчової цінності завдяки вмісту широкого спектру БАР вихідної сировини, що мають тонізуючі та лікувальні властивості. Напої та десерти мають високі органолептичні показники, які можуть варіюватися використанням різних наповнювачів з різним хімічним складом. Вони можуть бути рекомендовані як для спеціального, так і раціонального харчування.

Перспективи використання продуктів переробки кизилу в технології кулінарних та кондитерських виробів визначаються і далі.