

## ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ СТОЛОВОГО БУРЯКА ЯК СИРОВИНИ ДЛЯ КОНСЕРВОВАНИХ ОВОЧЕВИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Ребрик К.В., Кравчук Д.О., гр. 181-23м-05

Наукові керівники – канд. техн. наук, доц. Г.А. Селютіна,

ст. викл. С.М. Лосєва

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Серед овочів особливе місце для оздоровчого харчування займає буряк. До його складу входять речовини, що покращують обмін речовин, активізують роботу кровотворення, зміцнюють імунітет. мають протипухлинні властивості. Буряк багатий на мінеральні солі, органічні кислоти і фолієву кислоту. В ньому сконцентрований бор і марганець, він містить калій, магній, кальцій, ніацин, залізо і біотин, багатий клітковиною. Водночас, внаслідок погіршення екології та застосування інтенсивних методів сільгоспвиробництва в овочах накопичуються шкідливі речовини. Особливої уваги потребує вміст і накопичення нітратів. Оскільки питання безпеки і якості харчової продукції нерозривно пов'язані, метою наших досліджень було визначення якості дослідних зразків буряка за вмістом вітаміну С, бетаніну, за органолептичними показниками та встановлення фактичного вмісту нітратів з метою визначення можливості їх подальшого споживання в свіжому вигляді як рецептурного компоненту для отримання консервованих овочевих напівфабрикатів для борщу.

З метою дослідження якості та безпечності було обрано шість зразків буряка різної форми, розміру, інтенсивності забарвлення.

Встановлено, що дослідні зразки свіжого буряка мають яскраве забарвлення і містять в 100 г від 50,0 до 100,0 мг бетаніну, а також вітамін С, вміст якого становить від 15,0 до 20,0 мг в 100 г, тобто 100 г продукту здатні задовольнити від 1/5 до ¼ добової потреби в вітаміні С.

Проведено визначення відповідності вимогам стандарту дослідних зразків буряка за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Встановлено, що усі вони відповідають вимогам ДСТУ 7033:2009.

Наступним етапом було дослідження вмісту нітратів, ГДК яких не повинна перевищувати встановлених норм (1400 мг на 1 кг). Показано, що всі дослідні зразки буряка містять перевищену кількість нітратів: від 1501 до 2800 мг в 100 г продукту. Тому їх вміст для отримання напівфабрикатів необхідно зменшувати. З цієї метою можна застосовувати варку, приготування на пару, короткочасну витримку в кропі, при яких вміст нітратів зменшується, за даними літератури, в середньому відповідно на 40-50%, 10-15% та 10%. Досліди тривають.