

АКТУАЛЬНІСТЬ РОЗРОБКИ НОВИХ СПОСОБІВ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ ВИСОКОГО СТУПЕНЯ ГОТОВНОСТІ ІЗ ПЛОДОВООВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ

Гордієнко І.О., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.Є. Загоруйко**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Розвиток індустрії здорового харчування за останні роки набирає досить високих темпів, постійно здійснюється пошук нетрадиційних видів сировини, розробляються нові рецептури виробів, збагачених натуральними харчовими добавками. Адже для активної працездатності й довголіття людини необхідне повноцінне та регулярне постачання організму всіма необхідними харчовими речовинами.

Вживання в їжу ягід, плодів та овочів носить сезонний характер, у зв'язку з чим виникає проблема довготривалого зберігання та підбору способів переробки з можливістю максимального збереження харчової та біологічної цінності вихідної сировини. Виробництво з плодоовочевої сировини багатокomпонентних плодоовочевих пастоподібних та порошкоподібних напівфабрикатів дозволяє рівномірно протягом року забезпечувати населення цією продукцією та створювати резерви. Напівфабрикати в формі паст та порошку є незамінними натуральними збагачувачами різними біологічно активними речовинами, структуроутворювачами та поліпшувачами кольору харчових продуктів.

Аналіз літературних даних дозволяє зробити висновок, що існуючі способи переробки плодів та овочів у пастоподібні та порошкоподібні напівфабрикати характеризуються низькими техніко-економічними показниками і в результаті застосування високих температур теплової обробки супроводжуються втратами цінних поживних речовин вихідної сировини (до 70%). Насамперед це стосується процесу концентрування, тривалість якого в більшості випарних апаратах може займати від 100 до 400 хв, при цьому втрати вітаміну С можуть становити 30–80%.

Тому велике значення для підприємств харчової промисловості мають розробки нових способів виробництва високоякісних багатокomпонентних плодоовочевих пастоподібних та порошкоподібних напівфабрикатів, які враховували б рецептурне співвідношення компонентів, що мають лікувально-профілактичні властивості; використання щадних температурних режимів та скорочення тривалості технологічного процесу.