

## **ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ПАСТИ З КІВІ З ВИКОРИСТАННЯМ ЛІКАРСЬКОЇ СИРОВИНИ**

**Селютіна Г.А.**, канд. техн. наук, проф.,

**Селютін В.М.**, канд. екон. наук, доц.,

**Щербакова Т.В.**, канд. техн. наук, доц.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Переробка сільськогосподарської сировини має важливе значення в збереженні врожаю, безперебійному забезпеченні населення протягом року необхідними харчовими компонентами раціону. Плоди та овочі належать до продуктів, що швидко псуються, тому для використання їх у харчуванні протягом року незалежно від сезону, тобто для збільшення строків їх збереження, необхідна спеціальна обробка – консервування. Визначення факторів, що впливають на конкурентоспроможність товарів, зокрема їх споживчі властивості, безпечність, відповідність нормативним документам, умовам договорів, за якими вони закуповувалися, є необхідною складовою вдалого просування товарів на внутрішньому ринку та виведення продукції за його межі. На конкурентному ринку товарів вирішальне значення має якість продукції.

Необхідність забезпечення високої якості плодово-ягідних консервів та розширення їх асортименту продукцією, виготовленої з натуральної сировини, роблять тему цієї роботи актуальною.

Аналіз структури асортименту плодово-ягідних консервів у супермаркетах м. Харкова показав, що їх асортимент становить 96 позицій, серед яких частка джемів становить лише 19%.

Із метою розширення асортименту плодово-ягідних консервів, які мають профілактичні властивості, була розроблена математична модель пасти з ківі, що дозволило створити продукт високої якості. Вирішення цього завдання дало можливість визначити таке співвідношення рецептурних компонентів, яке забезпечує високі органолептичні показники та відповідає вимогам збалансованості за вітамінним, мінеральним і вуглеводним складом.

Дослідження проводились відповідно до Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів».

Відмітною особливістю нової пасти з ківі є використання тільки натуральної сировини та додавання 1% сухого напівфабрикату з кропиви, який є, в першу чергу, біологічно активною добавкою, тому що хлорофіли, які містяться в зелених частинах кропиви дводомної у кількості 96,4 мг на 100 г, є природними антиоксидантами, мають

протизапальну дію, а також є природними барвними речовинами, які надають новому продукту присмного зеленого кольору. Крім того, кропива має високий вміст вітаміну С (до 400 мг/100 г) та білка (до 20,8%), за вмістом якого кропива не поступається бобовим рослинам.

Експериментальні дослідження нової пасти з ківі дозволили визначити органолептичні та фізико-хімічні показники якості згідно з ДСТУ 00:2007, які наведені в табл.

*Таблиця – Органолептичні та фізико-хімічні показники якості нової пасти з ківі*

<b>Показник</b>	<b>Характеристика показника</b>
<b>Органолептичні</b>	
Зовнішній вигляд та консистенція	Однорідна маса перетертих плодів ківі, яка не розтікається на горизонтальній поверхні. Наявність темних кісточок плодів ківі
Смак і запах	Присмні, властиві плодам ківі, добре виражені, без сторонніх присмаків і запахів. Смак солодкий
Колір	Однорідний, зелений
<b>Фізико-хімічні</b>	
Масова частка розчинних сухих речовин, %	31,94
Масова частка титрованих кислот, %	1,71
Вміст вітаміну С, мг/100 г	46,3
Сторонні домішки	Не виявлено

За органолептичними показниками новий продукт має пастоподібну однорідну консистенцію, добре виражені присмні смак і запах, властивий плодам ківі, та привабливий природний зелений колір. Аналіз результатів лабораторних досліджень пасти з ківі показує, що новий продукт має більш високий вміст сухих речовин (31,94%) порівняно з вихідною сировиною, значний вміст вітаміну С (46,3 мг/100 г) за рахунок введення до складу пасти напівфабрикату з кропиви дводомної.

Таким чином, розроблена паста з ківі дозволить розширити асортимент продуктів переробки сільськогосподарської сировини високої якості.