

## ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВИРОБНИЦТВА ФРУКТОВО-ОВОЧЕВИХ СОКІВ КОМБІНОВАНОГО СКЛАДУ

**Розинська К.Д.**, магістрант,  
**Шинкарук М.В.**, асистент

*Державний вищий навчальний заклад «Херсонський державний аграрний університет»*

Прагнення до здорового способу життя набирає силу у всьому світі. Сьогодні вчені багатьох розвинених країн працюють над створенням харчових продуктів, які б окрім енергетичної та біологічної цінності, проявляли фізіологічну дію та входили до складу щоденного раціону харчування людини. Одним із напрямків вирішення цієї задачі є використання рослинної сировини, до яких відносяться гарбуз, морква, яблука, селера тощо.

Аналіз ринку показав, що на сьогодні в Україні практично відсутні консерви на основі комбінування плодово-овочевої сировини в одному продукті. Існуючий асортимент представлено консервованими соками, такими як «Гарбузовий сік», «Гарбузово морквяний сік», «Гарбузово яблучний сік», «Гарбузово айвовий сік» [1].

Науковцями ДВНЗ «ХДАУ» в лабораторії кафедри інженерії харчового виробництва та виробничій лабораторії ТОВ «Плодоовочевий комбінат «Херсон» розроблялася технологічна схема та рецептура нової консервованої продукції «Сік гарбузово яблучно морквяний з додаванням селери». Рецептура наведена в таблиці 1.

Таблиця 1 – Рецептура гарбузово яблучно морквяного соку з додаванням селери

Назва інгредієнту	1 зразок (г)	2 зразок (г)	3 зразок (г)	4 зразок (г)
Гарбуз	1500	1900	1800	1800
Яблука	1200	1600	1300	800
Морква	1000	500	800	1200
Селера	400	100	200	300
Цукор	400	400	400	400

На першому етапі досліджень була проведена дегустація нової розробленої консервованої продукції і було виявлено, що перший зразок має приємний смак, але сильно відчувається додавання селери, у другому зразку сильний смак і присмак гарбуза та яблук, але морква и селери – майже немає. У третьому та четвертому зразках рецептурний склад всіх компонентів найкраще підібраний. Смак соку гармонійний та насичений

На другому етапі розглядалася харчова та біологічна цінність нового виду консервованої продукції. Результати дослідіу наведені (рис. 1).

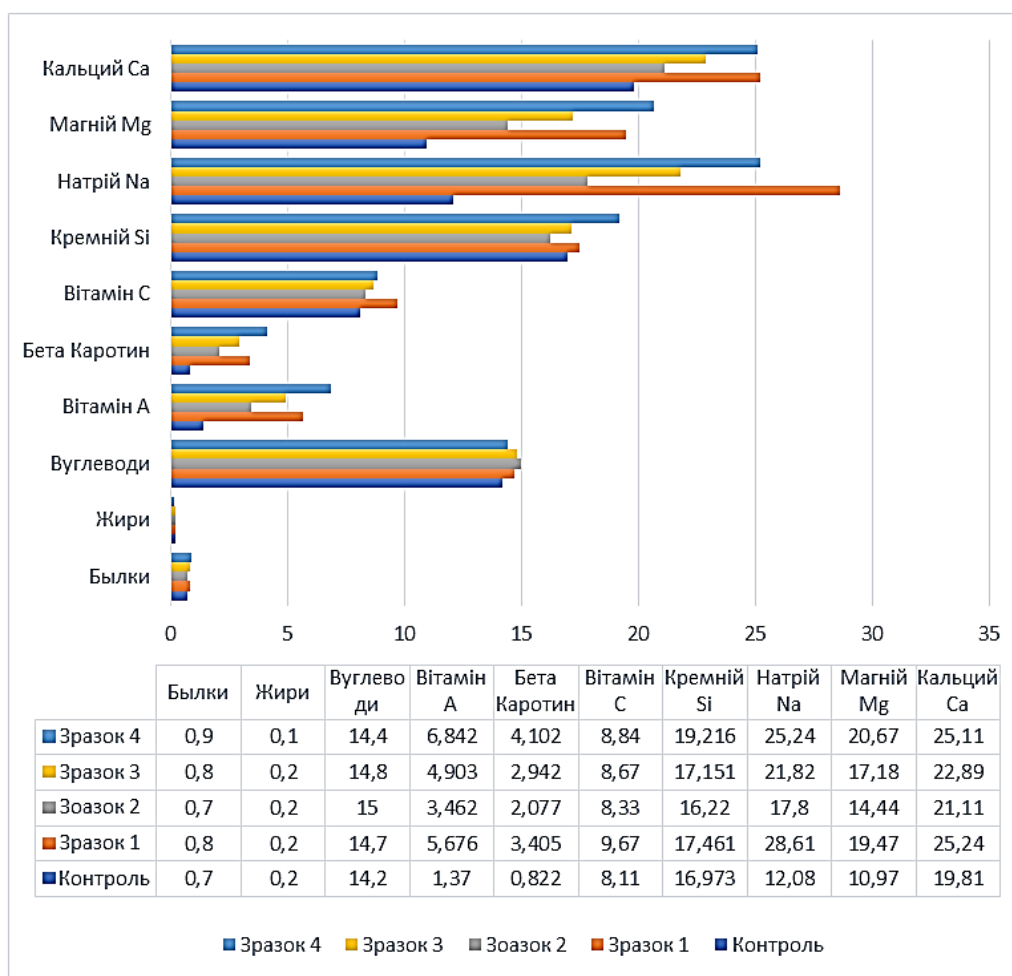


Рис. 1. Харчова та біологічна цінність дослідних зразків.

У результаті проведених досліджень підтверджена доцільність розроблення нової технології виробництва плодоовочевого соку комбінованого складу, що дозволяє розширити асортимент консервованих виробів функціонального призначення.

#### Література:

1. Єгоров Б., Мардан М. Стан харчування населення України. Товари і ринки – Київ: КНТУ, 2011. № 1. С. 140-146
2. Плодоовочевий комбінат з Херсонщини налагодив успішний експорт своєї продукції. Електронний ресурс. – [Режим доступу]: <https://ukrainefood.org/2019/10/plodoovochevyj-kombinat-z-khersonshchynunalahodyv-uspishnyj-eksport-svoiei-produktsii/>
3. ТОВ плодоовочевий комбінат "Херсон". Електронний ресурс. – [Режим доступу]: <https://khoda.gov.ua/36935-2>