

УДК 664.843.626

Кірова Я.В. магістр, Шинкарук М.В. асистент

Державний вищий навчальний заклад «Херсонський державний аграрний університет» (ДВНЗ «ХДАУ»), м. Херсон, Україна

65. РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ КОНСЕРВОВАНИХ ОГІРКІВ З ДОДАВАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Вступ. Консервна промисловість – одна з найважливіших галузей харчової промисловості України, що виробляє харчові продукти, спеціалізуючись головним чином на виробництві плодоовочевих, м'ясних, рибних і молочних консервів. Виробництво плодоовочевої продукції займає майже 80 % виробництва всієї консервної промисловості України. Адже вона дає змогу забезпечувати населення високо вітамінізованим, оздоровлюючим харчуванням, а одержують її безпосередньо із самої природи, і при правильній обробці та переробці вона тривалий час не лише зберігає, але й поліпшує свої поживні якості.

Актуальність теми. Раціональне харчування є важливішою умовою збереження здоров'я населення. Повноцінне харчування протягом року можна забезпечити використовуючи в раціоні консервовану продукцію. Огірки займають одне з перших місць серед овочевих культур за вмістом біологічно активних речовин. Вони містять до 95 % води і дуже малу кількість білків, жирів, вуглеводів. Вітаміну С міститься до 10 мг на 100 г продукту. Головна перевага цієї сировини – це свіжий аромат. Крім цього в огірках гарне співвідношення мінеральних речовин лужної реакції, який у даний час надається велике значення в процесі обміну речовин.

Матеріали і методи. Предметом дослідження є традиційна технологія виробництва консервованих огірків в рецептуру якої пропонується додавання червоної смородини та квітки чорнобривців. У роботі використовувалися стандартні методи: огранолептичні та фізико-хімічні. Оцінювання біологічної цінності продукту проводили за допомогою розрахункового методу.

Результати та обговорення. При розробці рецептури консервованих огірків в неї було обрано додати червону смородину та квітки чорнобривців.

У ягодах червоної смородини міститься велика кількість різних вітамінів, а також органічних кислот, яким вона власне і зобов'язана своїм приємним смаком, велика кількість вітаміну С і вітаміну А, кілька видів корисних кислот, а також мінерали. Крім того, міститься необхідний для нормального функціонування організму бета-каротин. Червона смородина при регулярному вживанні здатна виступати навіть в якості профілактики від раку, так як містить в собі антиоксиданти, які протистоять раковим клітинам. На відміну від чорної смородини, в червоній міститься в кілька разів менше аскорбінової кислоти про те в ній набагато вище концентрація заліза, яке необхідно для створення нових клітин крові і підтримки судин, а також калію, від якого залежить нормальна робота серця і боротьба з набряками.

Червону смородину можна вважати справжнім рекордсменом за кількістю вмісту в ній йоду – близько 5 мг на 100 г. Це робить її справжнім лідером по концентрації йоду в звичних нам рослинах, більш того, за кількістю йоду вона не поступається фейхоа, яка вважається справжнім рекордсменом серед всіх рослин світу.

Також ягоди цінуються як засіб боротьби з радіацією і виведення її з організму. Це стало можливим завдяки вмісту в них пектину, який має високу антирадіаційну ефективність.

Чорнобривець бархатний – ця рослина має цілющу силу, містить в собі багато ефірної олії і інших корисних речовин. Має такі властивості як знеболювальний, сечогінний, потогінний і протиглисний засіб. Призупиняє ризик розвитку катаракти, допомагає в лікуванні печінки та нирок, покращує обмін речовин та знімає нервові напруження. На

початку стадії цукрового діабету здатний знизити кількість цукру у крові, позитивно впливає на підшлункову залозу, допомагає при порушенні обміну речовин. Завдяки седативним засобам чорнобривці знижують артеріальний тиск. Ця квітка не тільки підсилює аромат, але й підвищує стійкість організму до застуди, грипозних захворювань, різних мікробів. Рятують людей від вірусів і бактерій, зміцнюють імунітет. Вони роблять їжу корисною і допомагають нормальному травленню. В маринадах надають овочам аромат і пружність.

На першому етапі досліджень була проведена дегустація розробленого виду консервів з різною кількістю додавання червоної смородини та квітки чорнобривців. Згідно оновленої рецептури органолептично було розглянуто 9 зразків. Як свідчать досліди зразки 1 і 2 – мають слабкий запах і смак червоної смородини, у зразках 8 і 9 приємний колір, смак та запах смородини але сильно відчувається пряно-ароматичний присмак квітки чорнобривців. Найкращий за смаковими властивостями зразок 7.

На другому етапі розглядалася харчова і біологічна цінність нових видів консервованої продукції. Результати дослідів наведені (рис. 1).

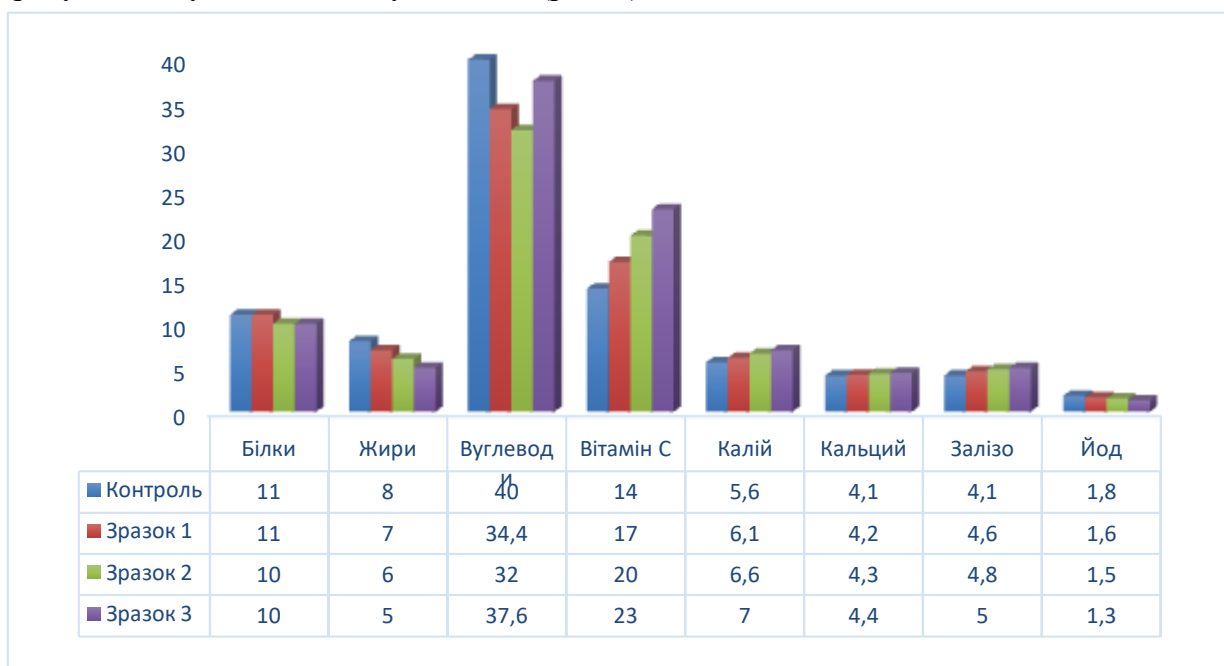


Рис. 1 – Порівняння харчової цінності різних зразків.

На третьому етапі визначалася титрована кислотність яка зменшувалася у зв'язку з тим, що при додаванні червоної смородини зменшували кількість оцтової кислоти.

На наступному етапі розраховували масову частку хлоридів та масова частка сухих речовин в заливі – вона майже не змінювалася під час оновлення рецептури.

Висновок. У результаті проведених досліджень підтверджено доцільність розробленої рецептури консервованих огірків з додаванням червоної смородини та квітки чорнобривців, що дозволяє розширити асортимент консервованих виробів функціонального призначення.

Список літератури.

1. Червона смородина: опис сортів та їх вирощування в домашніх умовах. Сільське господарство та садівництво. Електронний ресурс – [Режим доступу]: <https://www.xpert.com.ua/chervona-smorodina-korist.html>
2. Чорнобривці: лікувальні властивості, протипоказання. Чернігівський формат. 2015 Серпень 6 Електронний ресурс. – [Режим доступу]: https://format.cn.ua/news/chornobrivci_likuvalni_vlastivosti_protipokazannja/2015-08-06-1754