

<i>Сахацька Є.А.</i> ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА КОТЛЕТ «СОКОВИТІ».....	286
<i>Сенатор О.І., Горач О.О.</i> ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ РЕЦЕПТУР...	289
<i>Сморочинський О.М.</i> ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНИХ КОВБАС .....	293
<i>Сорокіна В.В., Ряполова І.О.</i> СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.....	296
<i>Сумська О.П., Єрмаков К.В.</i> ЕКСТРАКЦІЯ ПЕКТИНУ З ШКІРКИ ОБЛІПИХИ...	299
<i>Татьянін І.О., Ряполова І.О.</i> АНАЛІЗ СИРОВИНИ ЯКА ЗАБЕЗПЕЧУЄ ФУНКЦІОНАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ПРОДУКТУ .....	302
<i>Фещук Ю.А., Гожуловський Ю.О., Єфімова А. Л.</i> ОБҐРУНТУВАННЯ ТА РОЗРОБЛЕННЯ СПОСОБУ ОТРИМАННЯ ПАСТИЛИ З ВИКОРИСТАННЯМ ПЮРЕ КІВИ ТА ХЕНОМЕЛЕСУ .....	305
<i>Чернишов І.В., Бойко В.В.</i> ТЕХНОЛОГІЯ РОЗРОБКИ І ОБВАЛЮВАННЯ У ВИРОБНИЦТВІ ВЕЛИКОШМАТКОВИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ЯЛОВИЧИНИ	307
<i>Чернишов І.В., Стинга Н.М.</i> ВИГОТОВЛЕННЯ ВЕЛИКОШМАТКОВИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ СВИНИНИ.....	310
<i>Шевєрдєєва І.С.</i> СЕРТИФІКАЦІЯ СИСТЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ.....	312
<i>Штик І.І.</i> ДЕЛІКАТЕСНІ ВИРОБИ З ДИЧИНИ, ЯК НОВИЙ ТРЕНД ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ.....	315
<i>Яцук Н.О., Малюченко А.А., Коберник М.В.</i> ТЕХНОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ НАСІННЯ СОЇ РІЗНИХ СОРТІВ.....	319
<i>Ushakova S.V.</i> MEAT QUALITY OF PIGS.....	323
<b>СЕКЦІЯ 4. ЕКОЛОГІЧНИЙ СТАН АГРАРНОГО ВИРОБНИЦТВА .....</b>	<b>325</b>
<i>Карпенко О.В., Мурзак М.А.</i> ЗАСТОСУВАННЯ РІЗНИХ СПОСОБІВ ПЕРЕРОБЛЮВАННЯ ПТАШИНОГО ПОСЛІДУ – ОДИН ЗІ ШЛЯХІВ РОЗВ'ЯЗАННЯ ЕКОЛОГІЧНИХ ПРОБЛЕМ.....	325
<i>Кушнеренко В.Г., Андрейченко А.О.</i> ПТАХІВНИЦТВО ТА ЙОГО ВПЛИВ НА НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ .....	328
<i>Кушнеренко В. Г., Мартиненко В. О.</i> СТРАТЕГІЇ ЗМЕНШЕННЯ ВПЛИВУ АГРАРНОГО ВИРОБНИЦТВА НА ЗАБРУДНЕННЯ АТМОСФЕРИ.....	332
<i>Левченко М.В.</i> ПЕРЕДУМОВИ ОТРИМАННЯ ЕКОЛОГІЧНОГО М'ЯСА ЯЛОВИЧИНИ.....	335
<i>Любенко О.І., Солдатов А.В.</i> ЕКОЛОГІЧНІ ПРОБЛЕМИ ТА ОРГАНІЧНЕ ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВИХ ЯЄЦЬ В УКРАЇНІ.....	338

*Фещук Ю.А. - асистент,*

*Гожуловський Ю.О. - здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня*

*Херсонський державний аграрно-економічний університет,*

*Херсон*

*Єфімова А. Л. - викладач, голова циклової комісії «Технології та хімії»*

*Кропивницький фаховий коледж харчування та торгівлі*

*Кропивницький*

## **ОБҐРУНТУВАННЯ ТА РОЗРОБЛЕННЯ СПОСОБУ ОТРИМАННЯ ПАСТИЛИ З ВИКОРИСТАННЯМ ПЮРЕ КІВІ ТА ХЕНОМЕЛЕСУ**

Пастила - це натуральні ласощі, які виготовлені з пюре ягід, фруктів та навіть овочів. Враховуючі результати дослідження фізико – хімічних показників ківі та хеномелесу запропоновано їх використання у виробництві пастили, що дозволить збагатити її біологічно активними речовинами, підвищити антиоксидантні та надати готовому виробу оздоровчих властивостей.

За результатами досліджень встановлено, що ківі містить велику кількість вітамінів. Але його відмінність від інших фруктів полягає у тому, що більшість їх не руйнується у процесі обробки. Це обумовлено певною кислотністю м'якоті плоду, яка і сприяє збереженню корисних елементів. Ківі багатий на вітамін С (92 мг на 100 грамів продукту), його в ньому на порядок більше, ніж у цитрусових чи болгарському перці. Ківі належить до тієї нечисленної категорії продуктів, що містять вітамін В9 (фолієва кислота) і В6 (піридоксин). За вмістом фолієвої кислоти ківі поступається лише броколі — найбагатшому рослинному джерелу цього вітаміну.

Що стосується вітаміну В<sub>6</sub>, якого особливо потребують люди похилого віку, то його кількість в одному ківі дорівнює 4% добової норми. Цей вітамін допомагає засвоєнню і перетравленню їжі, насичуючи організм ферментами.

Плоди ківі містять ніотинову кислоту, рибофлавін, пантотенову кислоту, вітаміни А, С і Е містяться в «хорошій» пропорції, забезпечуючи цьому фрукту

антиоксидантні властивості. На відміну від хімічного ківі в плодах хеномелесу попри високий вміст пектинових речовин виявлено значний вміст вітаміну С, поліфенольних речовин і навіть каротину. Однак, плоди хеномелесу цитринового мають надміру кислий смак і не можуть споживатися у чистому вигляді, хоча можуть слугувати цінним купажним компонентом і збагачувати готовий виріб фенольними сполуками, вітамінами, а також формувати гарні структуроутворюючі властивості [1-3].

Цитриновий хеномелес містить значний вміст біологічно активних речовин вміст вітаміну С (151,221 мг/100 г), фенольних сполук (420 мг/100 г), вміст пектинових речовин (1,60 %) і кислотність (5,36 %) [3,4]

Для приготування базової композиційної суміші частину пюре ківі замінювали на пюре хеномелесу, яке вводили в кількості 5, 10 і 15 % від рецептурного вмісту пюре ківі. Визначено, що за органолептичною оцінкою найкращою виявилася модельна композиційна суміш, до складу якої входило 90 % пюре ківі і 10 % пюре хеномелесу і її рекомендовано було використати в якості базової для виготовлення пастильних виробів.

Пастила виготовляється методом дегідратії (сушки) за низьких температур, яка дозволяє зберегти всі корисні властивості інгредієнтів, харчову цінність та вітаміни. Пастила з використанням пюре ківі та хеномелесу дозволяє збагатити десерт біологічно активними компонентами.

#### Література

1. Кириченко Л.С. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби: Підручник. К.: Київ.нац.торг.- екон.ун-т, 2006. 360 с.
2. Сирохман І.В., Лозова Т.М. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів К.: Центр учбової літератури, 2008. 609 с.
3. Хомич Г. П., Васюта В. М., Левченко Ю. В. Комплексна переробка плодів хеномелесу. Наукові праці ОНАХТ. 2014. 2(46).
4. Чигвінцева О.П., Токар А.В. Ч 58 Харчова хімія: Навчальний посібник. Дніпропетровськ: ТОВ «Принтхаус Римм», 2014. 25