

4. Волоські горіхи як сировина для промислового виробництва олій та паст

Олександра Лукіянік, Віталій Шутюк

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Вступ. Волоські горіхи є найбільш популярним видом горіхів у нашій країні. Українська територія входить в 7 % поверхні земної кулі, де цей вид горіхового дерева взагалі може рости.

Матеріали і методи. Досліджували напрями промислового перероблення волоських горіхів для отримання нових перспективних харчових продуктів.

Результати. Характерною рисою вітчизняного ринку волоських горіхів є динамізм зовнішньої торгівлі. Оскільки у світі ареал культури звужений, а попит на плоди великий, це стимулює розвиток вітчизняного експорту. За останніх роки його розміри зросли з 964 до 27 397 тонн, тобто в 28 разів. Основними імпортерами вітчизняної продукції є Західна Європа та Азія – 84,7 % обсягів. Цілі горіхи здебільшого надходять до країн Прибалтики та Східної Європи – 39,1 %, а вилущені ядра – до країн Західної Європи та Азії (51,7 і 36,2 %).

Нині у світі продукція з горіхів широко використовується в таких галузях, як харчова промисловість, кулінарія, косметологія, фармакологія, народна медицина. Олія та пасти, виготовлені з горіхів, являються необхідним продуктом для раціону харчування кожній людині. Горіхові пасти насичують організм необхідною кількістю жирних кислот, білків, багатьох макро- та мікроелементів, зміцнюють здоров'я, а також є корисною заміною білого цукру.

Так олія волоського горіху – одна з найбільш ароматних і приємних на смак рослинних олій. До її складу входить більше 80 елементів необхідних людині щодня: вітаміни А, D, К, Е – 47 %, С, Р, РР, група вітамінів В, F, каратиноїди, токофероли, макро- і мікроелементи (цинк, мідь, йод, кальцій, калій, магній, залізо, фосфор, марганець, сірка, кобальт, селен тощо); біологічно активні речовини, коензим Q10 тощо.

Горіхові пасти стають дедалі популярніші, тож і виробників стає більше. Але головний принцип, за яким варто обирати продукт – натуральність інгредієнтів. Виготовлення пасти може відбуватися з активованих або обсмажених горіхів. Паста з волоського горіха відрізняється антиоксидантними властивостями. Вона запобігає різноманітним віковим захворюванням, є профілактикою авітамінозу, варикозу, атеросклерозу. Покращує стан шкіри, зміцнює опорно-руховий апарат, сприяє регенерації тканин.

Особливістю усіх видів горіхових олій та паст є їхній термін зберігання. Через те, що ці продукти насичені жирними кислотами і у їхньому складі відсутні консерванти, термін зберігання продукції становить близько 3-4 місяців за умови зберігання у темному прохолодному місці у міцно зачиненій тарі. В іншому разі натуральна олія починає окиснюватися, гірчити та псуватися.

Висновок. Виробництво горіхових паст та олій в Україні є перспективним напрямом харчової промисловості, з огляду великої кількості садів волоських горіхів. Особливу увагу при розробленні технології виробництва паст і олій слід звернути на збільшення терміну зберігання готової продукції.

Література.

1. Сатіна Г.М. Потенціал промислового виробництва грецьких горіхів в Україні та шляхи його ефективного використання : автореф. дис.... канд. с.-г. наук : спец. 08.07.02 «Економіка сільського господарства і АПК» / Г.М. Сатіна. – К., 2005. – 23 с.