

УДК 66.664.8/.9

Д.С. Процюк, магістрант

О.В. Бендерська, к.т.н., доцент,

В.В. Шутюк, д.т.н., професор

Національний університет харчових технологій, м. Київ

В.П. Василів, к.т.н., доцент

Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ

ПЕРСПЕКТИВИ ПЕРЕРОБЛЕННЯ АВОКАДО В КОНСЕРВНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

У 2017 році світове виробництво авокадо досягло 4,4 млн. тонн, збільшившись приблизно на 20% проти 2007–2017 рр. Мексика є найбільшим виробником авокадо, що становить 25% світового виробництва, за ним Чилі - 8,5% (ФАО, 2013). Зростання продуктивності відбулось завдяки удосконаленню технологій збору врожаю, зменшенню торгових бар'єрів, та посилення стимулів і збільшенню оброблюваних площ у країнах-виробниках.

Це дослідження мало на меті представити огляд характеристик авокадо та можливостей його використання в консервній промисловості.

Авокадо на 15% складається з корисних жирів. Крім цього, м'якоть містить 23 вітаміни, макро- і мікроелементи. Авокадо має велику кількість властивостей, які позитивно впливають на організм. Манногептулоза, що міститься в авокадо, сприятливо впливає на стан нервової системи, знижуючи дратівливість, втому, сонливість, збільшуючи концентрацію, працездатність. Великий вміст вітаміну А і Е сприятливо діє на шкірні покриви. За рахунок антиоксидантних властивостей авокадо захищає клітини організму від впливу радикалів і омолоджує їх [1].

В середньому в 100 г авокадо міститься 2,2 г білків, 16,89 г жирів і 5,99 г вуглеводів. Калорійність - 183,93 ккал. Одна порція авокадо містить 3 г мононенасичених і 0,5 г поліненасичених жирів.

Харчова промисловість використовує цінність плодів авокадо, пропонуючи страви переважно із свіжого авокадо. Проте, асортимент консервованих продуктів на основі авокадо залишається досить незначним. Сьогодні на ринку представлені заморожені напівфабрикати із авокадо, сік із додаванням авокадо та соуси на його основі.

Нами запропоновано розглядати плоди авокадо як основу для створення нових видів закусочних, обідніх, м'ясо-рослинних та рибних консервів, що значно розширює існуючий асортимент та дозволить створити порційні страви, готові до вживання.

ЛІТЕРАТУРА

1. Yahia Elhadi. Avocado. Crop Post-Harvest: Science and Technology. 2012. pp.159-186. DOI:10.1002/9781444354652.ch8.