

УДК 66.664.8/.9

Я. Євчук, студент

Уманський національний університет садівництва, м. Умань

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

ПЛОДИ ГЛОДУ - ЯК СИРОВИНА ДЛЯ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Плоди глоду є натуральними вітаміноносіями. При цьому важливим є виготовлення із глоду напівфабрикатів у вигляді висушених плодів та отримання із них добавок з високим вмістом нутрієнтів.

Важливе місце займають технологічні показники плодів глоду, що впливають на ефективність виробництва кінцевого готового продукту. Одним із них є співвідношення м'якоті/кісточка. Порівняльний аналіз результатів досліджень показав, що співвідношення м'якоті і неїстівного залишку залежить від сортових особливостей. Так сорти Людмил і Злат належать до великоплодих із середньою масою, відповідно, 7,5 і 4,5г; Китайський 2 і Всеволод – до середньоплодих, відповідно, 3,0 та 2,0г. Кісточка складає найвищий відсоток у сорту Всеволод (35%), найнижчий – у сорту Китайський 2 (13%).

Результати проведених досліджень показали, що за температури сушильного агенту 60°C зафіксовано найвищий ступінь руйнування (81 %) аскорбінової кислоти у порівнянні зі свіжими плодами. У варіантах з підвищеними температурами сушильного агенту втрати аскорбінової кислоти у плодах глоду були дещо меншими. Так, за температури сушильного агенту 70°C вміст аскорбінової кислоти зменшувався порівняно до свіжих на 78 %, а за температури 80°C – на 73 %. У варіанті сушіння плодів глоду за температури до 90°C вміст аскорбінової кислоти, знизився, в середньому на 72 %. Варто зазначити, що найвищий вміст аскорбінової кислоти при оптимальному варіанті сушіння (90 C) був у сортів Людмил, Китайський 2 та Шаміль, відповідно 35,4 мг / 100 г, 31,0 і 25,3 мг / 100 г., тоді як найнижчий її вміст був у сортів Злат (17,4 мг /100 г) та Всеволод (16,3 мг / 100 г). Значне скорочення тривалості сушіння зменшувало теплову дію на сировину і за рахунок цього сприяло кращому її збереженню.

Висновок. На основі аналізу сучасного стану недостатнього використання біоантиоксидантів рослинного походження, глід можна розглядати як плодову культуру невичерпних можливостей, яка заслуговує на всебічне подальше вивчення. Доведено, що сушіння плодів глоду є ефективним способом консервування із збереженням біологічної цінності сировини. Отримані сухі плоди глоду є цінним джерелом поживних речовин антиоксидантної дії.