

## 19. Удосконалення технології сушіння капусти білоголової

Вадим Бохан, Тетяна Левківська

*Національний університет харчових технологій, м. Київ*

Одним з основних напрямків розвитку овочесушильної промисловості є удосконалення технологій сушіння різних овочів, інтенсифікація технологій та забезпечення максимального збереження вихідної якості сировини. Така продукція необхідна як закладам громадського харчування, так і для побутового використання. Серед овочевої сировини окреме місце займає капуста, як джерело вітаміну С.

Метою роботи було експериментально дослідити процес сушіння капусти різними способами та встановити оптимальні параметри проведення цього процесу.

Як матеріал, використовували білоголову капусту пізніх сортів - Завірюха, Московська пізня, Зимівля 1474, Цукрова голова, Харківська зимова. Методи досліджень - стандартні, загальноприйняті.

Експериментальні дослідження проводились у лабораторних умовах на дослідних установках кафедри технології консервування.

Капуста містить практично всі необхідні нашому організму вітаміни, особливо вітамін С. За вмістом вітамінів групи В капуста є одним з овочевих лідерів. Багата клітковиною і іншими елементами, капуста вважається відмінним продуктом для стимулювання функції травлення і профілактики різних розладів шлунково-кишкового тракту. Серед великої кількості сортів, які вирощуються в Україні, для сушіння краще використовувати сорти середньопізні та пізні.

Спочатку було підібрано оптимальні умови попередньої підготовки капусти - розмір шматочків та бланшування у різних середовищах. Сушіння проводили різними способами - конвективним, в полі НВЧ та їх поєднанням.

При дослідженні конвективного сушіння проводили зміну товщини шару капусти ( $1^3$  см), швидкість руху повітря та температуру ( $50^{\circ}80$  °С).

Також було досліджено поєднання двох способів сушіння - конвективного та в полі НВЧ. Це дозволило встановити імпульсний режим енергопідведення, що сприяє збільшенню рушійної сили процесу.

У ході досліджень були побудовані криві сушіння для кожного способу, визначено втрати біологічно активних речовин, найважливішим з яких є вітамін С. Всі зразки досліджувались за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Отримані зразки перевіряли на відповідність діючим нормативним документам.

В цілому при сушінні було відмічено погіршення органолептичних та фізико-хімічних показників. Оскільки вітамін С легко руйнуються під дією температури, повітря і світла, процес інактивації ферментів вирішували за рахунок попереднього бланшування та застосування суміші антиоксидантів.

**Висновки.** У результаті застосування комбінованого способу сушіння відбувається збереження вітаміну С (60 % від початкового вмісту), скорочується тривалість сушіння та енерговитрати.

### Література

1. Євлаш В.В. Установлення раціональних режимів сушіння капусти / В.В. Євлаш, О.В. Неміріч, Т.А. Тарасенко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: збірник наукових праць ХДУХТ. - Х.: ХДУХТ, 2012 - с. 3-7.