

21. Розширення асортименту консервів з чорноплідної горобини

Владислав Посохов, Тетяна Левківська

Національний університет харчових технологій, м. Київ

Чорноплідна горобина (аронія) відноситься до числа найважливіших технічних рослин, так як є джерелом нешкідливих для здоров'я харчових барвників, а також дубильних речовин. Тож розширення асортименту продуктів з використання чорноплідної горобини є актуальним.

Метою роботи було розширення асортименту продуктів з аронії та вивчення їх фізико-хімічних показників.

Матеріалом є аронія культурних сортів. Методи досліджень - стандартні, загальноприйнятті.

Плоди чорноплідної горобини містять прості цукри, полісахариди, Р-вітамінний комплекс, дубильні і пектинові речовини, органічні та фенолкарбонові кислоти, вітаміни С, К, В1, В2, каротиноїди, мікроелементи [1]. До складу Р-вітамінного комплексу входять флавоноїди: рутин, кверцетин, кверцитрин, гесперидин і ін.; антоціани представлені ціанідіном, дельфінідіном, петрунідіном, пеонідіном, мальвідіном і пеларгодіном; основними антоціанами плодів аронії є ціанідин-3-О-глікозид і ціанідин-3-арабінозид [1, 2].

З плодів аронії виготовляють сік, пюре, компоти, варення та ін. Було вирішено дослідити можливість виробництва цукатів, сиропу та соусу.

Під час досліджень було виготовлено ряд продуктів та досліджено їх за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Результати наведені в таблиці.

Фізико хімічні показники продуктів з аронії

Найменування показника	Цукати	Сироп	Соус
Вміст сухих речовин, %	85	70	35
Вміст цукрів, г/100г	72	64	20
Вміст пектинових речовин, %	10	7	2
Вміст фенольних речовин (мг) галової кислоти/100 г	840	350	800
Вміст антоціанів (мг) ціанідин-3-глікозиду /100 г	600	185	195
Вміст флавоноїдів (мг) катехіну /100 г	680	204	510

Як видно з таблиці, всі продукти мають високу харчову цінність, особливо високий вміст поліфенольних сполук.

Висновки. З досліджень можна зробити висновок, що ягоди чорноплідної горобини - перспективне джерело антиоксидантів.

Література

1. Kahkonen, M.P., Heinonen, M. Antioxidant activity of anthocyanins and their aglycons // J. Agric Food Chem, 2003; 51: 628-633.

2. Куркин В.А., Рязанова Т.К. Определение антоцианов в плодах черники обыкновенной // Фармація, 2012; 2: 10-13.