

**УДК 664.8.014/.019**

**І.В. Демчук**, здобувач магістратури

**Т.М. Левківська**, к.т.н., доцент

*Національний університет харчових технологій, Україна, м.Київ*

## **РОЗРОБЛЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ З АЙВИ**

Однією з проблем в сучасних екологічних умовах є розробка технології харчових продуктів з цілеспрямованою фізіологічною дією. Актуальність використання харчових продуктів із заданою біологічною активністю вважається загально визнаною умовою ефективної ролі показника харчування в корекції порушень процесів обміну речовин в організмі та зниження імунітету. У вирішенні цієї проблеми суттєве значення має технологія харчових продуктів з вираженими радіопротекторними, антиоксидантними та імуномодулюючими діями.

Результати експериментальних досліджень свідчать про те, що плоди айви містять фруктозу, глюкозу і сахарозу, органічні кислоти – яблучну, лимонну, винну, фумарову, хлорогенову, сліди хінної, неохлорогенової, кавової і кумаринової. У м'якоті плодів айви міститься велика кількість вітамінів – вітамін С (до 25,9 мг/100г), вітаміни В<sub>1</sub> В<sub>2</sub>, таніни, катехін, флавонол кверцетин, антоціани, каротин. Плоди містять значну кількість калію (170-200 мг/100г), а також залізо, кобальт, бор, нікель, титан, мідь, алюміній, марганець.

Шкірочка плодів містить енантового-етилловий та пеларгоново-етилловий ефіри, які надають плодам специфічний запах.

На відміну від інших насінневих плодів, айва містить велику кількість харчових волокон, в першу чергу клітковини та протопектину.

Враховуючи цінний хімічний склад айви, вона може бути використана як для виробництва однокомпонентних соків, пюре, соусів, паст, приправ, так і для купажування з іншою сировиною, з метою підвищення харчової цінності готового продукту.

В лабораторних умовах також були проведені дослідження по розробленню натуральних фруктових снєків з плодів айви.

З метою встановлення оптимальних органолептичних показників снєків, було досліджено режими попередньої підготовки плодів. Так, після нарізання айви на слайси, проводили бланшування в різних концентраціях цукрового сиропу від 10% до 70% з додаванням аскорбінової кислоти.

Після бланшування слайси айви сушили до вологості 8-10%, охолоджували та фасували. Отриманий продукт мав хрустку консистенцію, приємний смак та аромат.

### **Висновок**

Отримані дані свідчать про те, що плоди айви багаті на біологічно активні речовини. Використання айви при виготовленні різних продуктів харчування дозволить не тільки розширити асортимент, але й отримати продукцію високої харчової цінності.

### **ЛІТЕРАТУРА**

1. Кравчук, М. Хеномелес – перспективна сировина у виробництві фруктових консервів. / М.Кравчук, Т.Левківська // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 23-24 квітня 2018 р. - К.: НУХТ. – 2018. – Ч. 1. – С. 283.
2. Use of convective-thermoradiative fashion energy conclusion of the technology apple snack / I. Malezhik, I. Dubkovetskiy, H. Bandurenko, L. Strelchenko etc. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2016. – Vol 6, № 11 (84). - P. 47-52.

3. Malezhyk, I The study of features of control of technological process for receiving the apple snacks / I. Malezhik, I. Dubkovetskiy, H. Bandurenko, T. Levkivska, L. Strelchenko // EUREKA: Life Sciences – NO 6 (2016) – P. 17-23.