

7. Дослідження якості консервованих томатів

Ольга Бендерська, Катерина Іванишина, Віталій Шутюк

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Підвищення врожайності томатів, ліквідація сезонності в їх виробництві, підвищення якості продукції, зниження собівартості є одним з чинників збільшення забезпечення населення країни овочами, в тому числі томатами.

Критерієм оцінки якості консервованих томатів є чотири важливі чинники: смак, колір, щільність, запах [1]. Але повну оцінку отриманого консервованого продукту можна дати тільки після визначення його хімічного складу.

Як встановлено, на якість консервованих томатів впливає ступінь зрілості плодів. У міру дозрівання вміст цукрів і аскорбінової кислоти досягає максимуму в зрілих плодах. При перезріванні і в'яненні плодів вміст цукрів і аскорбінової кислоти значно знижується [2].

Дієтичні і лікувальні властивості томатів визначаються, перш за все, вмістом в них органічних кислот, з яких 60...70 % припадає на частку яблучної і молочної. На думку ряду авторів, для сортів томатів, призначених для консервування, вміст титрованих кислот при дозріванні має відповідати 0,7...0,9 %, оптимальне співвідношення цукру до кислоти не нижче 7, а коефіцієнт цукристості понад 48 [1].

Важливе значення при консервуванні томатів має вміст пектину. Так, у міру дозрівання плодів відбувається зменшення протопектину з одночасним збільшенням водно-розчинних пектинових речовин, в результаті чого відбувається розм'якшення плодів, що негативно позначається при їх консервуванні.

На кафедрі технології консервування Національного університету харчових технологій досліджено вплив характеристик сортів томатів на органолептичні та фізико-хімічні показники консервованих продуктів. За отриманими науково обґрунтованими даними встановлено, що накопичення основних хімічних речовин в плодах томатів, вирощених в однакових умовах, залежить від сорту. Так, коефіцієнт цукристості плодів сорту Малиновий куля склав 59,1, а у сорту Супергол малиновий - 60,9, що вище нормативних показників в 1,2...1,3 рази. Два інших досліджуваних сорти поступалися за коефіцієнтом цукристості на 5,4-10,3. Цукрово-кислотний індекс у всіх сортах був вище 7, що вказує на високі смакові якості плодів. За накопиченням аскорбінової кислоти виділився сорт Малиновий куля - 18 мг%, більш низьке її зміст у сорту Боксерський - 13,7 мг/100 г.

При консервуванні відзначено зниження в 1,1...1,3 рази суми цукрів, а аскорбінової кислоти втрачається в 1,3-1,6 рази залежно від сорту. Незалежно від зниження каротину, аскорбінової кислоти і суми цукрів смакові якості консервованих плодів залишаються досить високими, коефіцієнт цукристості склав 42,2...51,3, по цукрово-кислотному індексу виділився сорт Малиновий куля - 9,3, інші сорти за цим показником були трохи нижче нормативного.

Література.

1. Benderska O., Bessarab A., Shutyuk V. Research of fatty acid composition of tomato seeds. Technology audit and production reserves. Vol 4, No 3(42) (2018)
2. Marcus, J.B. 2013. Culinary nutrition: the science and practice of healthy cooking. New York: Academic Press.