

### 23. Визначення факторів впливу на подовження терміну зберігання фітосиропів

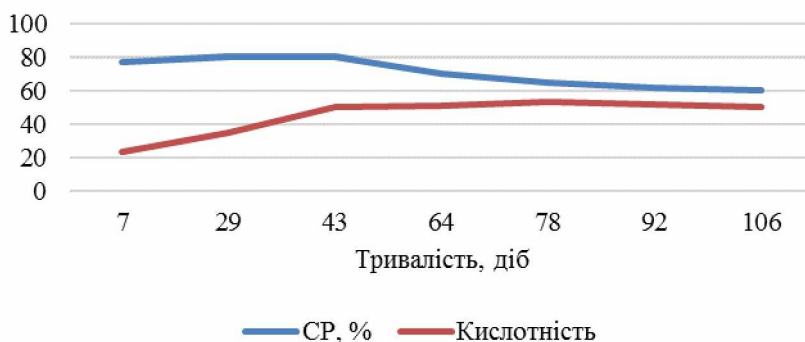
Ірина Никифорок, Ксенія Науменко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

**Вступ.** Однією з задач виробництва фітосиропів є подовження терміну зберігання. Для подовження терміну зберігання виробники можуть замінювати цукровий сироп на інвертний сироп або сорбіт, використовувати природні консерванти: сорбінову або лимонну кислоту, а також проводити пастеризацію.

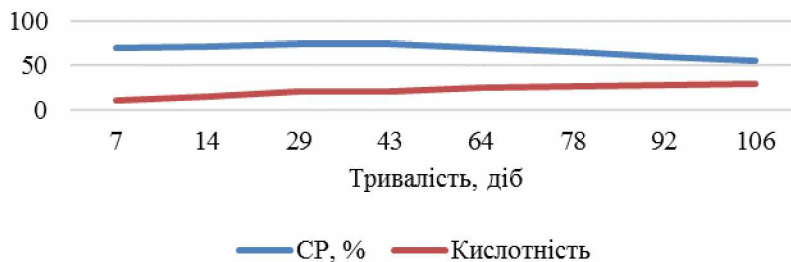
**Матеріали та методи.** У даній роботі об'єктом дослідження є фітосиропа з різним співвідношенням інгредієнтів: екстракту, інвертного цукру, сорбіту, лимонної кислоти. Вміст компонентів суттєво впливає на фізико-хімічні властивості продукту, мікробіологічну стійкість, органолептичні показники.

**Результати.** В результаті досліджень фізико-хімічних і органолептичних показників фітосиропів, встановлено, що часткова заміна цукру (а саме 80 %) на інвертний цукор подовжує термін зберігання до 10 % (рис. 1).



**Рис. 1** Зміна кислотності та сухих речовин в фітосиропі при заміні цукру на інвертний цукор (80%)

Часткова заміна цукру (45 %) на сорбіт подовжує термін зберігання до 30 % (рис.2).



**Рис. 2** Зміна кислотності та сухих речовин в фітосиропі при заміні цукру на сорбіт (45 %)

Додавання 0,5 % лимонної кислоти до фітосиропу подовжує термін зберігання до 10 %.

**Висновки.** Отже, згідно отриманих даних можна впевнитись що додавання заміна цукру на інвертний сироп або сорбіт та додавання натуральних консервантів може продовжити термін зберігання фітосиропів до 30 %.