

18. Хеномелес - перспективна сировина у виробництві фруктових консервів

Максим Кравчук, Тетяна Левківська

Національний університет харчових технологій, м. Київ

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.

Метою роботи було дослідження можливості використання плодів хеномелесу при виробництві консервованих продуктів.

Для досліджень використовували плоди айви, хеномелесу, яблука та лимону. Методи досліджень - стандартні, загальноприйняті. Серед нетрадиційної сировини особливе місце займає хеномелес - айва японська - плодова культура, представник роду айвовий.

Результати експериментальних досліджень свідчать про те, що плоди хеномелесу містять значну кількість органічних кислот (4_5 %), які відіграють важливу роль у багатьох обмінних процесах в організмі людини: затримують розвиток бактерій, розчиняють небажані відкладення, благотворно впливають на кислотно-лужний баланс; поліфенольних речовин (900_1000 мг/100 г), які є потужними антиоксидантами; пектинових речовин (1_2 %), що також підтверджує високі функціонально-технологічні властивості плодів хеномелесу. Плоди хеномелесу характеризуються високим вмістом аскорбінової кислоти (70_220мг/100г). Вміст цукрів в хеномелесі незначний 2^5 %, які представлені переважно моносахаридами, і значний вміст клітковини 2_4 % дозволяє використовувати плоди при виробництві низькокалорійних продуктів харчування. Плоди мають насичений приємний аромат.

Було проведено порівняння хімічного складу плодів хеномелесу із традиційною сировиною, яка використовується у консервному виробництві (див. табл.)

Порівняльна характеристика хімічного складу плодової сировини

Найменування сировини	Вміст сухих речовин, %	Вміст цукрів, %	Вміст органічних кислот, %	Вміст вітаміну С, мг/100г
Айва	15,3	7,6	1,0	25
Яблука	12,0	9,0	1,5	10
Хеномелес	10,0	4,5	5,0	220
Лимон	5,0	3,0	5,5	40

Як видно з таблиці, плоди хеномелесу за вмістом вітаміну С в десятки разів перевищують інші плоди.

Далі проводились дослідження, в яких хеномелес додавали до плодово-ягідних консервованих продуктів - соків, пюре, повидла та соусів. Одержані продукти вигідно відрізнялись від аналогів - мали приємний смак і аромат та високу харчову цінність.

Висновки. Отримані дані свідчать про те, що плоди хеномелесу - багате джерело біологічно активних речовин. Додавання хеномелесу дозволяє отримати продукти з високим вмістом органічних кислот, пектинових речовин, аскорбінової кислоти та поліфенольних речовин.