

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**ІІІ ФОРУМ
«ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В ПРОМИСЛОВОМУ
ТА КРАФТОВОМУ ВИРОБНИЦТВІ:
ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ»**

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ ФОРУМУ

16-17 ЖОВТНЯ 2025 р.

КИЇВ НУХТ

УДК 664.782:579

**19. ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННИХ РЕСУРСІВ СОКОВОГО ВИРОБНИЦТВА
ДЛЯ ОДЕРЖАННЯ ПЕКТИНОВИХ ПАСТ-НАПОВНЮВАЧІВ**

Ольга ДУЩАК, Дмитро ГРЕКОВ

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

В останні роки відзначається позитивна динаміка в сфері виробництва плодової продукції. Обсяг урожаю постійно зростає. Для досягнення продовольчої безпеки країни необхідний подальший розвиток галузі плідівництва та збільшення частки переробленої продукції до вищих показників. Це вимагає спільних зусиль держави та всіх суб'єктів господарювання - сільгосп товаровиробників різного рівня, фермерських господарств, власників особистих присадибних ділянок, а також переробних підприємств.

Правильна організація технологічного процесу та дотримання всіх етапів виробництва дозволяють отримувати в повному асортименті якісну продукцію з тривалим терміном зберігання та високими споживчими властивостями.

Зростання виробництва плодової продукції у поєднанні з розвитком переробних технологій створює потужну основу для продовольчої безпеки. Переробка дозволяє зберігати надлишки продукції, розширювати асортимент товарів і знижувати втрати, що особливо важливо у періоди, коли низької врожайності чи надзвичайних ситуацій.

Це поєднання підвищує стійкість продовольчого постачання, сприяє створенню робочих місць та стимулює розвиток сільських територій. В цілому, комплексний підхід, де

виробництво та переробка відбуваються комплексно, перетворюється на надійну броню проти продовольчих криз.

Виробництво яблучного соку займає істотну частку у загальному обсязі переробки яблук, будучи одним із пріоритетних напрямів використання плодової сировини. Для отримання якісної сокової продукції необхідний суворий відбір сировини та постійний контроль на всіх етапах виробництва.

Так, наприклад, яблука збирають у момент їх споживчої зрілості, що дозволяє досягти оптимального смаку та ступеню солодкості. Також важливо правильно вибрати сорт яблук, оскільки різні сорти мають різний вміст цукрів, кислот, сухих речовин та інших компонентів.

Внаслідок переробки плодів утворюється значна кількість відходів - яблучних вичавок, 35.. 40% від маси перероблених плодів. До складу цих вичавок входять різні частини яблука: шкірка, плодоніжки, насіння, насінневі камери та залишки м'якоті. Незважаючи на статус відходів, вони представляють собою цінний продукт, багатий на біологічно активні компоненти: вуглеводи, вітаміни, пектин, мінеральні речовини та органічні кислоти.

На підставі результатів дослідження технології виробництва пектину з яблучних вичавок, власних досліджень з вивчення механізму розм'якшення фруктів у процесі гідротермічної обробки розроблено технологію переробки яблучних вичавок на пасту, яку можна використовувати як наповнювач та загусник. Метоксильні групи грають важливу роль у гелеутворенні. Кількість хімічно активних груп впливає на процес гелеутворення: чим їх більше, тим краще студнеутворення. Високий вміст метоксильних груп обумовлює велику молекулярну масу та гелеутворюючу здатність пектину, отриманого з яблук осиннього терміну дозрівання.

Таким чином, основна мета досліджень полягає у встановленні оптимальних умов перероблення вичавок для отримання пюреподібної продукції з максимальним вмістом пектину, отриманого з сортів яблук різного терміну дозрівання. Це дозволить підвищити ефективність використання сировини, покращити технологічні процеси та створювати більш цінний та екологічний продукт.

Література.

1. Biological value of by-products of tomato processing. O. Benderska, O. Bessarab, V. Shutuyuk, B. Iegorov - Food Science & Technology (2073-8684), 2021