



**НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ АГРАРНИХ НАУК УКРАЇНИ  
ІНСТИТУТ ПРОДОВОЛЬЧИХ РЕСУРСІВ**

# **ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ХАРЧОВОЇ ІНДУСТРІЇ**

**Збірник наукових праць за матеріалами  
XII Міжнародної науково-практичної конференції**

**14 травня 2026 року  
Інститут продовольчих ресурсів НААН  
м. Київ**

**Під загальною редакцією Л. М. Хомічака,  
д.т.н., професора, член-кореспондента НААН**

**Київ – 2026**

## **РАЦІОНАЛЬНЕ ВИКОРИСТАННЯ ТОМАТНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

*О.В. Дуцак, к.т.н., доцент кафедри технології консервування,*

*Є. Б. Кіях, магістрант кафедри технології консервування,*

*Національний університет харчових технологій*

Томати та томатопродукти є унікальним джерелом поживних речовин – вітамінів, антиоксидантів, поліфенолів, дубильних речовин, а також незамінних мікроелементів, необхідних для нормальної життєдіяльності людини. На жаль, свіжі томати, зібрані в період масового дозрівання та збирання, можуть зберігатись досить короткий термін. Продовжити час зберігання томатів можна в спеціальних сховищах при зниженій температурі або з використанням регульованого газового середовища [1].

Томати відносяться до найбільш великотоннажних видів овочевої сировини, попит на які щорічно зростає. Привабливий хімічний склад томатів, що вирощуються у південних регіонах країни. До їх складу входять білки, ліпіди, вуглеводи, вітаміни, макро- та мікроелементи. Це ті природні компоненти, які, у поєднанні з тваринною сировиною, входять до складу оздоровчих харчових продуктів. Найбільш дослідженими, з точки зору технології та техніки перероблення томатів, є технології виробництва томатного соку, томатної пасти та кетчупів.

В даний час підприємства харчової промисловості, зайняті переробкою томатів, є джерелом утворення значної кількості відходів органічного походження. Ці відходи є не тільки цінним кормовим продуктом, але, як правило, містять у собі значну частку біологічно активних речовин, що становлять великий інтерес для подальшого використання при виробництві функціональних продуктів харчування або в якості ад'ювантів у лікарських та фармацевтичних препаратах.

Переробка томатів – це одна з галузей, які виробляють великі обсяги відходів, які багаті цінними компонентами з великим економічним потенціалом.

Асортимент томатних консервів досить широкий. Це і консервовані цілі плоди, концентровані томатопродукти у вигляді пюре та паст. Багато підприємств виготовляють консерви «Томати натуральні» із цілих плодів як зі шкіркою, так і без шкірки, з додаванням пряної зелені, солі, оцту, з додаванням заливки з протертої томатної маси чи томатного соку.

До концентрованих томатних продуктів відносять томатне пюре та томатну пасту, одержані шляхом уварювання протертої томатної маси. Концентрація сухих речовин у томатному пюре становить 12,15 та 20 % сухих речовин, в томатній пасті - 25, 30, 35 та 40%. Основним видом є 30%-томатна паста. Концентрація солоної томатної паста 27, 32, 37%.

Важливим напрямком у комплексній переробці томатної сировини є використання вичавок, насіння та шкірки томатів [2].

Теоретично обґрунтовано доцільність комплексної переробки томатних вичавок з отриманням білкових напівфабрикатів, томатної олії, лікопінового барвника, харчових волокон. Вперше запропоновано цільовий підхід до вироблення багатокомпонентних продуктів із вторинних ресурсів перероблення томатів.

### **Список використаних джерел**

1. Шляхи використання томатної сировини в технологіях виробництва овочевих снєків / О. В. Душак, В. В. Шутюк, К. В. Рубанка, Є. Б. Кіях // Таврійський науковий вісник. – 2024. – Вип. 2. – С. 131–137. – (Серія : Технічні науки).

2. Бічашвілі, А. Д. Вплив антиоксиданту томатів лікопіну на організм людини / А. Д. Бічашвілі, О. В. Душак // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 11–12 квітня 2024 р. – Київ : НУХТ, 2024. – Ч. 1. – С. 232.