

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯБЛУЧНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ФРУКТОВО-ЯГІДНОГО МАРМЕЛАДУ

Ірина Підтілок, студент
Аліна Ковтун, асистент

Національний університет харчових технологій

(НУХТ), м.Київ

Мармелад – це желеподібний продукт, який одержують виварюванням фруктово-ягідної сировини або розчину желуючих речовин з цукром та іншими добавками для поліпшення смаку, аромату, кольору і консистенції. У закладах ресторанного господарства фруктово-ягідний мармелад використовують для оздоблення кондитерських виробів або як окрему страву. Мармелад фруктово-ягідний виробляють з фруктово-ягідної сировини, які містить пектин, достатній для утворення желеподібної структури.

При виготовленні яблучного пюре для фруктово-ягідного мармеладу рекомендовано використовувати саме зимові сорти яблук, адже вони мають щільну м'якоть, добре виражені смак і аромат. Тому нами було обрано зимові сорти яблук, а саме, Ренет Симиренка та Зимове Плесецького.

Щодо хімічного складу, оптимальним вмістом пектинових речовин є близько 1%, органічних кислот – 0,5%, і цукрів – 6-10%.

Порівняльна характеристика хімічних показників досліджуваних сортів наведена у таблиці 1.

Таблиця 1 – Хімічні показники зимових сортів яблук

Помологічний сорт	Розчинні сухі речовини, %	Цукри, %	Вітамін С, мг/100г	Пектинові речовини, мг/100г	Органічні кислоти, %
Ренет Симиренка	10,2-14,8	7,3-12,0	2,2-14,7	0,73-1,03	0,45-0,92
Зимове Плесецького	9,4-15,0	7,4-11,2	7,4-22,7	0,82-1,13	0,38-0,97

Таким чином, враховуючи хімічні показники, досліджувальні сорти яблук Ренет Симиренка та Зимове Плесецького відповідають встановленим вимогам. Для проведення оцінки органолептичних показників контрольним зразком був обраний сорт Ренет Симиренка. Органолептичні показники якості готового фруктово-ягідного мармеладу відповідають таким умовам: форма мармеладу правильна з чітким рисунком. Поверхня мармеладу суха, не липка, шкірочка еластична, дрібнокристалічна, консистенція мармеладу желеподібна. Вигляд на зламі фруктово-ягідного мармеладу однорідний, непрозорий. Смак і запах мармеладу виражений, характерний для яблук.

Висновки: для приготування фруктово-ягідного мармеладу на основі яблучного пюре обґрунтовано доцільність використання зимових сортів яблук, а саме, Ренет Симиренка та Зимове Плесецького, оскільки вони мають найкращі хімічні та органолептичні показники серед зимових сортів яблук.