

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ГАРБУЗА В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

**Коваленко А.М., асистент кафедри ТОРГ факультету ХТГРТБ
Вищий навчальний заклад УКООПСЛКІ «Полтавський університет економіки і торгівлі» м. Полтава**

Останнім часом спостерігається різке збільшення чисельності хронічних захворювань у населення України, що значною мірою пов'язано з порушенням якості харчування. Так до раціону в значній кількості входять жири тваринного походження і прості вуглеводи, в той час як дефіцитним є споживання білків, макро- і мікро-елементів, харчових волокон, вітамінів та інших біологічно активних речовин. Складні соціально-економічні умови життя не дають можливість громадянам нашої країни приділяти питанню раціонального харчування належну увагу. Тому проблема здорового харчування повинна вирішуватися підприємствами харчової промисловості шляхом створення продуктів підвищеної біологічної цінності як для роздрібної торгівлі, так і для мережі закладів громадського харчування.

Перспективним напрямком при створенні збагачених харчових продуктів є використання нетрадиційної місцевої сировини, яка є джерелом біологічно-активних речовин, і адаптована до травного раціону пересічного українця.

Такою сировиною є однорічна трав'яниста рослина – гарбуз.

Гарбуз – це свого роду природний вітамінно-мінеральний комплекс. До його складу входять вуглеводи (4...11%), клітковина (1,2%), пектини (0,7...1,2%), органічні кислоти (0,1%), мінеральні речовини (калій, кальцій, магній, фосфор, цинк, залізо), аскорбінова кислота та вітаміни групи В. Він широко вирощується по всій території України, є невибагливим та добре зберігається впродовж року. Тому, розробка технології харчових продуктів з добавками технологічно підготовленого гарбуза є доцільною і дозволяє створити принципово новий, повноцінний за вмістом аліментарних речовин, з відмінними органолептичними властивостями продукт, який володіє профілактичним і біокорегуючим ефектом, знизивши при цьому його вартість.

В харчовій промисловості використовуються мускатні сорти гарбузів, зокрема Арабатський, Новинка, Вітамінний, Прикубанський, Перлина, Арахісовий. М'якуш гарбуза широко використовують в кулінарії (супи, каші, фарші, компоти, соки, киселі і салати, для приготування пирогів і млинців, маринування). Дослідниками розроблені рецептури паштетів (зокрема і для дитячого харчування), ліверних ковбас, сирних пудингів з добавками гарбуза та цукатів. Вченими запропоновані технології молочно-овочевого морозива та кондитерських виробів на основі пасти з гарбуза, збагачених хлібобулочних виробів з додаванням борошна гарбузового насіння.

Перспективним напрямком є введення гарбуза в технологію м'ясних та м'ясомістких продуктів, желейних виробів, пастили та мармеладу, оскільки це дає змогу надати продуктам необхідної текстури і кольору завдяки каротиноїдам і пектиновим речовинам.

Нами було запропоновано використовувати гарбуз в технології м'ясо-рослинних консервів.

В результаті досліджень підтверджена ефективність використання гарбуза в технологіях м'ясо-рослинних консервів других страв з використанням харчових соусів на основі натуральних смакових та пряно-ароматичних добавок (пюре із ягід кизилу, спецій сумах та червоного перцю), споживання яких дозволить збагатити раціон сучасної людини повноцінними продуктами харчування.

Наукові керівники – канд. біол. наук, професор Плахотін В.Я.,
канд. техн. наук, доцент Пасічний В.М.