

8. Використання плодів обліпихи для виготовлення консервованих продуктів

Ольга Бендерська, Дмитро Процюк, Олександр Бессараб

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Консервовані продукти на основі плодів і овочів дозволяють забезпечити раціон населення біологічно активними речовинами протягом усього року. При вивченні асортименту продукції, що випускається консервними заводами, з'ясувалося, що ряд овочевих і плодових культур, які відрізняються цінними якостями в свіжому вигляді, виявилися малоприсадибними або зовсім непридатними для консервування (плоди розварювалися, розтріскувалися, втрачали забарвлення). У зв'язку з цим необхідно було вивчити специфічні хіміко-технологічні особливості сировини найбільш перспективних сортів, придатних для консервування.

Основна мета роботи - вивчення існуючого в Україні асортименту обліпихи за основними господарсько-цінними ознаками, в тому числі за якісним і кількісним складом біологічно активних речовин.

Удосконалення асортименту неможливе без створення вітчизняних сортів, в максимальному ступені пристосованих до ґрунтово-кліматичних умов. Вивчено товарознавчі властивості обліпихи трьох сортів: Ботанічна, Трофимівська і Подарунок саду, що мають міцну шкірку, щільну м'якоть і сухий відрив плодів, що знижує втрати плодів при збиранні, підвищує продуктивність праці і якість зібраного врожаю.

Всі плоди досліджуваних сортів обліпихи містять від 84,7 до 87,0 % води. Вміст розчинних сухих речовин, який впливає на вихід готової продукції і служить важливим показником при прийманні сировини, залежить від сортових особливостей обліпихи. Так, в плодах обліпихи сорту Трофимівська міститься 8,8 % розчинних сухих речовин, сорти Ботанічна - 6,80 %. Вміст органічних кислот варіював в порівняно вузькому діапазоні значень - від 1,10 до 2,05 %. Органічні кислоти, що містяться в сировині і продуктах, отриманих з обліпихи, виконують різні функції, пов'язані з якістю харчових продуктів, в тому числі беруть участь у формуванні смаку і аромату продукту. Так, високий вміст органічних кислот - необхідна умова при виробництві варення, але не бажаний в виробництві соків профілактичного призначення. Плоди обліпихи характеризуються низьким вмістом цукрів. Загальна їх кількість становить від 4,0 до 4,8 %, в тому числі редуцуючих - в середньому 34 % до їх загальної кількості.

Обліпиха - одна з небагатьох рослин, в насінні і плодах якого накопичується олія. Дані сорти обліпихи характеризуються середньої олійністю - від 3,6 до 6,2 %. Облепиховое олія - цінне джерело біологічно активних речовин і має велике значення в медицині. Однак, при виробництві консервованої продукції наявність олії в м'якоті плодів іноді ускладнює технологічний процес, а присутність його в деяких готових консервованих продуктах, таких, як соки і напої, погіршує органолептичні показники якості. За результатами досліджень, для виробництва консервованих соків рекомендується обліпиха з вмістом олії від 3,6 до 4,1 % (сорти Ботанічна і Подарунок саду), а для виробництва повидла - з більш високим вмістом - до 6,2 % (сорт Трофимівська).

Література.

1. Минделл Э. Справочник по витаминам и минеральным веществам/Пер. с англ. М.: Медицина и питание, 2000.