

УДК 664.853.55

Дзюбінська І. – ст. гр. ХКм-51

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ОБГРУНТУВАННЯ МОЖЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ЙОШТИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СОКІВ

Науковий керівник: к.т.н., доц. Мельнічук О.Є.

На сьогоднішній день у всьому світі приділяється значна увага створенню продукції, яка має оздоровчий характер. Створення таких продуктів можливе за умови збереження цінних природних якостей харчових продуктів, використання нетрадиційних видів сировини, вдосконалення існуючих технологій виробництва. До такої продукції відносять фруктові соки, які мають у своєму складі легкозасвоювані органічні кислоти, вітаміни, мінеральні та інші речовини.

Особливу увагу слід надавати сокам, отриманих з сировини, яка багата цінними біологічно-активними речовинами. Джерелом яких, поряд з овочами та фруктами, є нетрадиційні дикорослі ягоди: аронія, ірга, гумі та йошта (гібрид агрусу та чорної смородини), які мають лікувально-профілактичні властивості.

Метою даної роботи було вивчення хімічного складу та дослідження форм зв'язку вологи ягід йошти.

Йошту, як і чорну смородину вважають скарбницею вітамінів і поживних речовин. У своєму складі ягоди йошти містять: вітамін С - 97,5-149,6 мг на 100г, вітамін В₁ – 0,041-0,060 мг, вітамін В₂ – 0,029-0,057 мг, вітамін РР – 0,450-0,640 мг, пектинові речовини – 1,50-1,80% та біологічно-активні речовини, зокрема поліфенольні сполуки (катехіни, антоціани, флавоноли та інші).

Порівнявши дані хімічного складу чорної смородини, агрусу та йошти, можна стверджувати, що йошту як сировину доцільно використовувати для переробки у виробничих масштабах. Завдяки високому вмісту вітаміну С та наявності біологічно-активних речовин, сік із йошти особливо цінний, має високу харчову, смакову та біологічну цінність і може широко використовуватися для дитячого та дієтичного харчування.

Поряд з цим, труднощі при переробці ягід йошти полягають в тому, що вони мають більш щільну морфологічну структуру, ніж традиційна сировина (більш твердішу оболонку, більшу кількість протопектину, специфічний смак і аромат). Дані, які одержані під час досліджень форм зв'язку вологи (за методом Починка), свідчать, що в йошті волога міститься приблизно в однакових кількостях, як у зв'язаній так і осмотичній формах. Це дозволяє твердити, що йошта відноситься до сировини, яка буде важко віддавати сік, що буде створювати певні перешкоди на шляху нарощування виробництва соку з такої сировини.

Йошту можна використовувати для виробництва компотів, концентрованих фруктових консервів та соків. Оскільки, при виготовленні концентрованих консервів здійснюють процес уварювання, що приводить до втрати біологічно-активних речовин, доцільніше її буде використовувати для виробництва соків. Тому, для підвищення виходу соку ягід йошти та збагачення готового продукту біологічно-активними речовинами можна застосувати такі способи попередньої обробки ягід перед пресуванням: заморожування, бланшування, обробка ягід СВЧ і ферментними препаратами.