

УДК 628

Захарова М. – ст. гр. ХКм-51

*Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя*

## **РОЗРОБКА НОВОЇ ТЕХНОЛОГІЇ КОНСЕРВІВ “КРЕМ З КАВБУЗА ”**

Науковий керівник: к.т.н., доцент Гащук О.І.

Серед шляхів оздоровлення та відродження населення України в умовах нинішньої екологічної ситуації розробка нових композицій природного походження з лікувально-профілактичними властивостями перспективна та актуальна.

Широке впровадження місцевих і нетрадиційних видів сировини та розробка на їх основі нових видів виробів повинні поєднуватись з науковою обґрунтованістю складу й технології, що забезпечує випуск високоякісних продуктів, посилення контролю біологічної і харчової цінності нових видів консервованих продуктів

Кавбуз - найбільша цілюща ягода. Він увібрав у себе лікувальні властивості і колір м'якоті від гарбуза та соковиту, ароматну й солодкувату м'якоть від кавуна. Головним достоїнством кавбуза є його невибагливість. Він має на 20-30% вищу врожайність на різних ґрунтах при звичайній для гарбузових культур агротехніці, завдяки чому він безпосередньо вирощується в Тернопільській області і є регіональною сировиною.

Важливою складовою у створенні харчових продуктів для профілактичного харчування є харчові волокна. До складу кавбуза входять пектинові речовини, клітковина. 500 г кавбуза на день забезпечує половину добової потреби в харчових волокнах. Біологічне значення пектинів, і в цілому харчових волокон, проявляється в їх здатності зв'язувати радіоактивні частини та продукти радіолізу та виводити їх з організму. З пектином зв'язуються також важкі метали та токсичні речовини. Встановлено, що 1 г пектину здатний зв'язувати від 160 до 420 мг стронцію.

На основі відомої консерви “ Крем з яблук” до рецептури якої входить: яблучне пюре, цукор ,манна крупа, сухе молоко та ванілін, розроблено технологію та запропоновано виробництво нової консерви -“ Крем з кавбуза”, де використовується пюре з кавбуза.

Впровадження нової технології та використання нетрадиційної сировини дозволить дозволить створити харчовий продукт з хорошими профілактичними властивостями. При виготовленні таких консервів необхідно дотримуватися кількісного і якісного співвідношення між різними компонентами їжі. Додавання до складу консерви манної крупи та сухого молока забезпечить збагачення її білками рослинного та тваринного походження. В технології передбачені наступні технологічні операції: очищення кавбуза, бланшування, подрібнення, протирання, змішування для отримання тонкоподрібненої маси, однорідної по всьому об'єму, яка не розшаровується і має відповідні стандартам органолептичні показниками.

Таким чином, створена композиція завдяки своїй екологічній чистоті та лікувально-профілактичній дії, естетичному зовнішньому вигляду буде користуватися попитом у населення та асортимент продуктів для профілактичного харчування на плодоовочевій основі розшириться. Дана продукція посяде гідне місце в комплексному оздоровленні людей.