

УДК 624.8

Левківська Т. – аспірант кафедри ПАХВ і ТК

Національний університет харчових технологій

ШЛЯХИ ПОКРАЩАННЯ ЯКОСТІ СОКІВ ТА СОКОВМІСНИХ ПРОДУКТІВ

Науковий керівник: к.т.н., доцент Бандуренко Г.М.

Сокове виробництво України займає одне з провідних місць у консервній галузі. Асортимент цього сектору продукції є досить широкий – фруктові та овочеві соки з м'якоттю, відновлені соки, нектари, морси, напої та коктейлі.

Виробництво відновлених соків полягає у відновленні відповідних концентрованих соків водою. А при виробництві нектарів, напоїв та коктейлів відбувається розведення плодової (фруктової) частини цукровим сиропом, кількість якого є досить істотною й регламентується відповідними нормативними документами. Внесення підготовленої води до складу купажу є суттєвим недоліком і позначається на якісних показниках. Це пов'язано з тим, що разом з водою до складу купажу вноситься ряд речовин неорганічної природи, які визначають жорсткість води, її запах і смак. Таким чином, споживачі вживають продукти із порівняно зниженою харчовою та органолептичною цінністю.

Метою роботи було знайти нові технологічні рішення для підвищення якісних показників соків та соковмісних продуктів.

Одним з таких рішень є використання натурального морквяного соку, який можна отримати як побічний продукт при виробництві порошкоподібної каротиновмісної морквяної добавки. Такий натуральний морквяний сік містить цукри, каротиноїди, мікро- та мікроелементи, і головне – натуральну вологу морквяної сировини. Таким чином в рецептурах соків та соковмісних продуктів була проведена заміна цукрового сиропу на цукор і натуральний морквяний сік. Отримані купажі підкислювали лимонною кислотою, підігрівали, фасували та піддавали тепловому обробленню.

Результати досліджень на прикладі морквяного соку з м'якоттю представлені в таблиці

Таблиця

Порівняння якісних показників морквяних соків з м'якоттю.

| Найменування показника | Морквяний сік з м'якоттю традиційний | Морквяний сік з м'якоттю за новою технологією |
|------------------------|---|---|
| Зовнішній вигляд | Однорідна непрозора рідина з частинками м'якоті | Однорідна густа непрозора рідина з частинками м'якоті |
| Колір | Оранжевий | Насичений яскраво-оранжевий |
| Аромат | Притаманний моркві | Яскраво виражений, притаманний моркві |
| Смак | Кисло-солодкий, приємний морквяний | Гармонійним приємний смак |

Як видно з таблиці, соки, отримані з використанням натурального морквяного соку мають привабливий колір, а також яскраво виражений гармонійний смак і аромат. Аналогічні результати були отримані також при купажуванні фруктових морквяних соків та нектарів. Таким чином можна відзначити, що сокові продукти, отримані з використанням натурального морквяного соку, мають високі фізико-хімічні та органолептичні показники, порівняно з їх аналогами і можуть істотно розширити асортимент сокових продуктів.