

УДК 664.853.55

Олена Бобко

Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя, Україна

ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИТЦВА НЕКТАРІВ

Olena Bobko

USING OF UNTRADITIONAL RAW MATERIAL FOR NECTAR PRODUCTION

Харчування відноситься до найважливіших факторів, які визначають здоров'я нації, її потенціал та перспективи розвитку. Структура харчування населення України має суттєві відхилення від формули збалансованого харчування, перш за все за рівнем споживання білків, вітамінів, мікроелементів, біологічно активних речовин, ненасичених жирних кислот, деяких органічних сполук рослинного походження, які мають найважливіше значення у регуляції обміну речовин та функції окремих органів і систем.

У відповідності з рекомендаціями органів охорони здоров'я ведуться розробки, спрямовані на зниження калорійності їжі, зменшення кількості холестерину, вуглеводів, солі та збагачення продуктів харчування білками, вітамінами, мікроелементами, харчовими волокнами використовуючи традиційні та нові види сировини для виготовлення продуктів харчування.

Для здоров'я людини важлива не тільки повноцінність, а також профілактична та детоксикуюча функція харчування, що зумовлюють сучасні вимоги до структури раціонального харчування.

Джерелом вітамінів і мікроелементів є продукти харчування з фруктів і овочів, що набагато легше засвоюються організмом людини в порівнянні з тваринною сировиною.

Забезпечення населення якісними продуктами з високою харчовою цінністю - один із пріоритетних напрямків у галузі здорового харчування

Основною перевагою таких видів консервів є використання сировини, яка має лікувально-профілактичні властивості, такі як йогурт, кавбюз. Фруктово-овочеві консерви в Україні є самостійним продуктом, а різноманіття асортименту відповідає наявним ресурсам фруктів і овочів, які вирощуються в країні.

В умовах ринкової економіки у харчовій промисловості застосовуються нові перспективні види сировини, які призначені поліпшити якість харчових продуктів, підвищити їх харчову цінність. На даний час розроблена значна кількість рецептур та технологій нових видів фруктово-овочевих консервів, які дозволяють розширити їх асортимент, поліпшити якість і більш повно задовольнити потреби споживачів у цих продуктах, зокрема такі як нектари.

На основі огляду літературних джерел можна зробити висновок що розроблено велику кількість рецептур та технологій нових видів фруктових та овочевих консервів для виробництва яких використовується сировина з підвищеною біологічною цінністю, що дозволить розширити асортимент та знизити ризик захворювань.

Використання нетрадиційної фруктової та овочевої сировини дає змогу розширити асортимент продукції з підвищеною біологічною цінністю та поліпшених споживних властивостей, удосконалити структуру харчування населення, вивести на ринок конкурентоспроможну продукцію.