

УДК 664.864

Довга Г. – ст. гр.ХКМ-51

*Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя*

## **УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПІДВАРКИ З ЯБЛУК**

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

Підварка – це пюре із фруктів, ягід, цитрусових, овочів або їх суміші, уварене з цукром, з додаванням або без додавання пектину та харчових кислот.

У формуванні якості підварки, яку використовують як напівфабрикат в галузях кондитерської промисловості і в громадському харчуванні, найважливішими показниками є концентрація розчинних сухих речовин, колір, консистенція, смак, уміст біологічно активних і ароматичних речовин. Важливими показниками якості та конкурентоспроможності є також спосіб консервування.

Для її виробництва використовують таку сировину: абрикоси, айву, аличу, апельсини, вишні, груші, ожину, полуниця, кизил, журавлину, чорну смородину, лимон, малину, мандарини, моркву, кабачки, буряк, гарбуз, персики, сливи, хурму, черешні, чорниці, яблука, виноград. Але для дослідження було обрано яблука, оскільки ці плоди є найбільш поширені.

Традиційна технологія виробництва підварки передбачає такі два способи:

1) пюре і цукор завантажують одночасно у вакуум-випарний апарат (ВВА) і уварюють до 69 % сухих речовин;

2) пюре завантажують у ВВА, уварюють до 15 – 20 % сухих речовин, додають рецептурну кількість цукру, перемішують і масу уварюють до 69 % сухих речовин.

Але незалежно від обраного способу виробництва підварки основним технологічним процесом є уварювання.

Недоліки традиційної технології:

- 1) зниження вмісту біологічно активних речовин ( БАР ) у готовому продукті ;
- 2) погіршення якості готової продукції за рахунок протікання реакцій меланоїдиноутворення та карамелізації цукрів;
- 3) нагромадження оксиметилфурфуролу (ОМФ).

Виробництво підварки високої якості можливе тільки за умови виключення методу уварювання та заміни його на механічне вилучення вологи. Одним із способів якого є метод роздільного концентрування, який пропонує розділити мезгу на рідку фазу (плазму) і густу фазу (м'якоть).

Тому, удосконалення технології виробництва підварки не викликає сумніву.