

УДК 664.13.139

Лучків О. - ст. гр. ХКм-51

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ВИРОБНИЦТВО ВАРЕННЯ З ТОМАТІВ – ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМОК В КОНСЕРВНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Науковий керівник: к.т.н. Влас Н.Є.

На даний час в Україні існує проблема з консервною промисловістю. Дуже малий асортимент продукції цієї промисловості міститься на прилавках сучасних магазинів і супермаркетів.

Постійне зростання цін на сировину змушує виробників звертати увагу на дешеву вітчизняну сировину, зокрема плоди та овочі, які були б доступні споживачу та користувались попитом завдяки своїй харчовій цінності та відмінним смаковим якостям.

Тому перспективним напрямком покращення такого становища може стати розширення асортименту консервів.

Прикладом розробки нової технології можуть стати консерви з такого плода як томат, який відрізняється високою харчовою цінністю, а зокрема високим вмістом лікопіну, каротину, ксантофілу, вітамінів групи В1, В2 і С.

Плоди томатів володіють високими смаковими якостями, а саме вони сприяють поліпшенню апетиту і гарному травленню; дієтичними властивостями пов'язаними з хімічним складом, який змінюється в залежності від сорту і ступеня стиглості плодів.

Також в недозрілих томатах міститься багато протопектину, який при дозріванні частково переходить в пектин.

Серед цукрів в томатах присутні глюкоза, хоча є фруктоза, а кількість сахарози не перевищує 0,5%.

З томатів виготовляють багато видів консервів, а саме соки, соуси, заправки, пасти.

Було б доцільно розробити ще один вид, який б характеризувався високою калорійністю, наприклад, варення.

Як відомо, варення – це плоди і ягоди, уваренні в цукровому або цукровопаточному сиропі які зберегли свою форму та рівномірно розподілені в сиропі, при чому сироп повинен бути густим, але не жильованим і готовий продукт фасують у співвідношенні 1:1.

У випадку варіння варення з томатів у якості консерванта використовуємо осмотично діючі речовини, такі як цукор.

Вони викликають плазмоліз рослинних і, що важливо, мікробних клітин, в результаті чого впадають в анабіотичний стан і втрачають властивість псувати харчові продукти.

При варінні варення доцільно використовувати вакуум випарні апарати, що дозволить інтенсифікувати процес за рахунок зменшення тривалості процесу.

Також важливим є чергування нагрівання з охолодженням, оскільки це дозволить кращому проникненню цукру в плодове клітину

Таким чином, виготовлення варення із томатів дозволить розширити асортимент консервів для малопотужних консервних заводів та цехів з невеликими потужностями, які зменшують виробництво за рахунок дорожчання сировинної бази.

Отже, виробництво варення з томатів є економічно вигідним, оскільки сировина інтенсивно вирощується в Україні і є не дорогою.