

**УДК 664.859**

**О.В. Пастух, Л.А. Бейко, канд. техн. наук, доц.**

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

## **ФРУКТОВІ СОУСИ ІЗ СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКИХ, СУБТРОПІЧНИХ І ТРОПІЧНИХ ФРУКТІВ**

**O. V. Pastukh , L.A. Beyco Ph. D., Assoc.**

## **FRUIT SAUCES OF MEDITERRANEAN, SUBTROPICAL AND TROPICAL FRUITS**

Фруктові соуси із плодів і ягід, які ростуть у помірних широтах значно поступаються соусам приготовленим із середземноморських, субтропічних і тропічних фруктів. Недоліками приготування цих соусів є переважаючий вміст цукру і низька біологічна активність.

Екзотичні фрукти, окрім свого надзвичайного смаку і аромату володіють і багатьма корисними властивостями. Це головне джерело вітамінів, необхідних для правильного функціонування організму. Біофлавоноїди, що містяться у свіжих фруктах, зміцнюють стінки судин, стабілізують артеріальний тиск, покращують обмін речовин. Свіжими фруктами можна очищати організм завдяки високому вмісту клітковини і пектинових речовин. Органічні кислоти, що містяться у свіжих фруктах, сприяють поліпшенню травлення. Глюкоза і фруктоза постачають організм енергією.

Окрім цього в екзотичних фруктах містяться рослинні пептидази – ферменти. Ми можемо відчути пощипування в роті при поїданні екзотичних фруктів (ананас, ківі, цитрусові) – це дія ферменту на білки слизової.

З'єднання ...СО—NH... називається амідним, або пептидним зв'язком. А протеази — ферменти, що розривають ці зв'язки в білках. У плодах ківі присутній фермент цистеїнових протеаз – актидін, в ананасах – бромелаїн, в папай – папайн, в інжирі – фіцин. Всі ці ферменти проявляють широкий спектр медичних властивостей. Враховуючи, як багато функцій виконує ця група пептидаз в нормальній і патологічній фізіології, не дивно, що на феноменологічному рівні рослини використовувалися в народній медицині, так і в сучасних дослідженнях раку.

Представниками екзотичних фруктів також є і цитрусові, які створюють окрему сировинну групу, що мають цілий спектр корисних властивостей. Плоди мандаринів, апельсинів, лимонів, цитронів, грейпфрутів відрізняються високими поживними, лікувальними і дієтичними властивостями. Цитрусові багаті глюкозою, сахарозою, фруктозою і різноманітними вітамінами ( D, A, B1, B2, PP) і провітамінами (A, E). Так, за вмістом вітаміну С плоди цитрусових значно перевершують плоди інших культур: у плодах апельсина, мандарина, лимона і грейпфрута міститься відповідно 66, 25-40, 52-60 і 38-41 мг%, аскорбінової кислоти.

Використання субтропічної сировини в технологіях соусів є додатковим джерелом життєво необхідних елементів: каротиноїдів і ніацину, а також калію та кальцію. Варіюванням виду й кількості інгредієнтів при створенні рецептур соусів можна забезпечити оптимальну збалансованість мінеральних речовин і вітамінів.

### **Література.**

1. Технологія продуктів харчування функціонального призначення / [М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, Д. В. Федорова та ін.]. — К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. — 718 с.
2. Дзюндзя О. Перспективи використання хурми у виробництві продуктів харчування функціонального призначення / О. Дзюндзя // Товари і ринки. — 2009. — № 2. — С. 65—70.