

## АНОТАЦІЯ

**Тема:** Способи підвищення структуроутворювальних властивостей пектинових речовин у виробництві фруктових консервів.

Дипломна магістерська робота: 93 сторінок, 15 рисунків, 7 таблиць, 1 додаток, 75 літературних джерел.

**Об'єкт досліджень** - технологія виробництва яблучного повидла.

**Мета роботи** - розроблення способу підвищення структуроутворюючих властивостей пектинових речовин у виробництві концентрованих фруктових консервів із використанням природніх джерел органічних кислот.

**Методи досліджень:** стандартні і спеціальні фізико-хімічні, реологічні, органолептичні.

В роботі досліджено вплив природних органічних кислот на структуроутворюючі властивості пектинових речовин при виробництві концентрованих фруктових консервів. Встановлено, що заміна штучних органічних кислот природніми, дозволяє збагатити продукти біологічно цінними речовинами і забезпечити відповідну желеутворюючу здатність концентрованих фруктових консервів. Обґрунтовано технологію виготовлення яблучно-калинового і яблучно-журавлинового нестерилізованого повидла.

**Ключові слова:** повидло, пектин, структура, біологічна цінність, природні органічні кислоти.

## АННОТАЦИЯ

**Тема:** Способы повышения структурообразующих свойств пектиновых веществ в производстве фруктовых консервов.

Дипломная магистерская работа: 93 страниц, 15 рисунков, 7 таблиц, 1 приложение, 75 литературных источников.

**Объект исследований** - технология производства яблочного повидла.

**Цель исследований** - разработка способа повышения структурообразующих свойств пектиновых веществ в производстве концентрированных фруктовых консервов из использованием естественных источников органических кислот.

**Методы исследований:** стандартные и специальные физико-химические, реологические, органолептические.

В работе исследовано влияние природных органических кислот на структурообразующие свойства пектиновых веществ при производстве концентрированных фруктовых консервов. Установлено, что замена искусственных органических кислот естественными, позволяет обогатить продукты биологически ценными веществами и обеспечить соответствующую желеобразующую способность концентрированных фруктовых консервов. Обоснована технология изготовления яблочно-калинового и яблочно-клюквенный нестерилизованного повидла.

**Ключевые слова:** повидло, пектин, структура, биологическая ценность, природные органические кислоты.

## SUMMARY

**Theme:** Ways of pectin's structure properties improvement in the fruit preserve production

**The Object of Investigation** is the technology of apple jams production.

**The Aim of the Work** is the development of the ways of pectin's structure properties improvement in the concentrated fruit preserve production by using of natural organic acids.

**The Methods of Investigation:** standard and special physico-chemical, rheological, organoleptic.

The influence of natural organic acids on pectin's structure properties in the concentrated fruit preserve production has been investigated in this work. It has been established that the replacement of artificial organic acids by natural ones allows to increase the content of biologically valuable substances as well as to ensure necessary gelling ability of concentrated fruit preserves. The technology of unsterilized apple-arrowwood and apple-cranberry jam production has been proved.

**Keywords:** jam, pectin, structure, biological value, natural organic acids.