

УДК 664.85

**І.Ю. Богоніс, Л.А. Бейко канд. техн. наук, доц.**

Тернопільський національний технічний університет, Україна

## **ПЕРЕРОБКА ШКІРОК КАВУНА**

**I.Y.Bogonis, L.A. Beyko Ph.D., Assoc. Prof.**

### **PROCESSING WATERMELON PELL**

Кавун - баштанна культура родини гарбузових. Це однорічна однодомна рослина. Квітки одностатеві, одиничні, віночок 5-роздільний. Плід – велика, кругла або трохи витягнута ягода з соковитою червоною або жовтуватою м'якоттю. Цвіте у червні – липні. Плоди дозрівають у серпні – вересні. В Україні традиційним центром виробництва баштанних культур є Херсонська область, де щорічно збирається понад 50% урожаю кавунів у державі.

Плодова м'якоть кавуна містить від 5,5 до 13% легкозасвоюваних цукрів (глюкоза, фруктоза і сахароза). До моменту дозрівання переважають глюкоза і фруктоза, сахароза накопичується в процесі зберігання кавуна. У м'якоті містяться пектинові речовини — 0,68%, білки — 0,7%; кальцій — 14 мг/%, магній — 224 мг/%, натрій — 16 мг/%, калій — 64 мг/%, фосфор — 7 мг/%, залізо в органічній формі — 1 мг/%; вітаміни — тіамін, рибофлавін, ніацин, фолієва кислота, каротин — 0,1-0,7 мг/%, аскорбінова кислота — 0,7-20 мг/%, лужні речовини. У 100 грамах їстівної частини плоду міститься 38 калорій.

В медицині застосовується як слабке жовчогінне при гепатитах. Кавун – сильний сечогінний засіб, у зв'язку з цим успішно застосовується при хронічних захворюваннях сечовивідних шляхів, при сечокам'яній хворобі. Крім того, рекомендується хворим на цукровий діабет, при недокрив'ї, при метаболічному артриті, подагрі та ожирінні. Доцільно регулярне вживання кавунів при атеросклерозі, так як їх клітковина сприяє виведенню холестерину з організму. Зелена кірка кавуна використовується як сильне діуретичне; насіння кавуна застосовуються при лихоманці як жарознижуючий засіб.

В Україні з 1 га збирають близько 25 тон кавунів. При переробці баштанних культур відходи кавуна складають близько 48% від загальної маси, то ми отримуємо 13 тон відходів лише з 1 га сировини.

Так як шкірки кавуна зазвичай викидають я вирішила дослідити проблему переробки вторинних ресурсів і виготовити з них смачні, корисні консерви.

Розроблено рецептуру консервованих шкірок кавуна та запропоновано для виробництва консерв з використанням шкірок кавуна застосовувати традиційну технологію.