

Секція:

**Хімія. Хімічна, біологічна та харчова технології.**

УДК 664.8/9

Ванкевич О. – ст. гр. ХК – 51

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

## **ФРУКТОВІ КОНСЕРВИ З ЦИТРУСОВИХ І ГАРБУЗА**

Науковий керівник: доцент Бейко Л.А.

Гарбуз і цитрусові як сировина для виробництва фруктових консервів має дуже корисні властивості, а саме велику кількість вітамінів, мінералів. Плоди гарбуза містять цукри (глюкоза, фруктоза, сахароза), органічні кислоти (переважно яблучна), каротин (до 6 мг%), аскорбінову (8—20 мг%), фолієву (14 мкг/100 г), пантотенову (0,4 мг%) та нікотинову (0,5 мг%) кислоти, вітамін В6 (0,13 мг%), рибофлавін, тіамін, значну кількість мінеральних речовин (калій — 170 мг%, залізо — 100, мідь — 180, фтор — 86, цинк — 240 мкг/100 г, кальцій, фосфор). До складу насіння входять жирна олія (близько 20 %), фітостерин кукурбітол, смолисті речовини, органічні кислоти, вітаміни групи В, аскорбінова кислота. Однією з переваг гарбуза, як сировини, є її дешевизна, що на сьогоднішній час дуже важливо.

Завдяки наявності в цитрусових комплексу вітамінів та інших біологічно активних речовин, цитрусові рекомендують для профілактики і лікування гіповітамінозів, захворювань печінки, серця і судин, обміну речовин. Пектини, що містяться в цитрусових, сприяють процесу травлення, посилюють моторну функцію товстого кишечника і зменшують у ньому гнильні процеси.

Провівши аналіз патентних джерел я дослідила, що поєднання таких компонентів у необхідній кількості не використовується, тому пропоную використовувати ці інгредієнти(цитрусові і гарбуз) для виробництва фруктових консервів, можна в різних варіаціях: цукати, варення, конфітюри і т.п.

Якщо використовувати цитрусові з різних країн, і використовувати різні сорти гарбуза то ми забезпечимо виробництво фруктових консервів вісім місяців в рік.

Сучасні реалії вимагають виготовлення харчових продуктів з великою кількістю вітамінів, мінералів, чудовим смаком. Гарбуз і цитрусові як окрема сировина дуже розповсюджена в консервній промисловості, проте поєднання саме гарбуза і цитрусових на сьогоднішній день в консервуванні не використовується. Саме з цієї причини я пропоную розробку фруктових консервів з використанням гарбуза і цитрусових.