

УДК 664.8

Г.В. Карпик, канд. техн. наук, Н. І. Ходоровська

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

**ВИКОРИСТАННЯ ЖЕЛЮЮЧИХ РЕЧОВИН У ВИРОБНИЦТВІ
КОНЦЕНТРОВАНИХ ФРУКТОВИХ КОНСЕРВІВ**

H.V. Karpyk, Ph.D., N.I. Khodorovska

**USING JELLING SUBSTANCES IN THE PRODUCTION
OF FRUIT CANNED GOODS**

При великій насиченості товарних ринків виробники змагаються за споживача. Методи конкурентної боротьби - це передусім поліпшення якості товарів, швидке оновлення асортименту продукції [1]. На сьогодні споживачі вимагають створювати нову продукцію високої якості. Аналіз ринку показав, що не зважаючи на широкий асортимент фруктових джемів, представлений сучасним зарубіжним та вітчизняним виробником, їх склад базується на класичних рецептурах.

Джеми виробляють з різних плодів і ягід. Однією з найбільш цінних малопоширених плодових культур є кизил. Наявність в його плодах пектинових речовин, легкозасвоюваних цукрів, органічних кислот, вітамінів, зумовлюють харчові й лікувальні властивості та сприяють зміцненню організму людини [2].

Для виробництва джему кращою вважається сировина, яка багата на пектинові речовини. З метою розширення асортименту ми пропонуємо використовувати агар – полісахарид морських водоростей. Вплив желуючих речовин на реологічні властивості джему з кизилу оцінювали за показниками пружності, пластичності, еластичності та міцності.

Таблиця – Вплив желуючих речовин на показники якості джему

| Показники | Джем без використання желуючих речовин | Джем з використанням пектину | Джем з використанням агару |
|------------------------|--|------------------------------|----------------------------|
| Вміст сухих речовин, % | 68 | 68 | 68 |
| Пружність Пр, % | 52,0±2,2 | 55,0±2,4 | 58,5±2,5 |
| Пластичність Пл, % | 43,0±2,0 | 47,0±2,1 | 50,0±2,3 |
| Еластичність Е, % | 38,0±1,8 | 30,5±1,5 | 24,0±1,2 |
| Міцність, Р, г | 260 | 290 | 330 |

Як видно з таблиці, з підвищенням пружно-пластичних властивостей системи з агаром відбувається зниження її еластичності. Спостерігається зміцнення структури та підвищення опору до зовнішнього навантаження, що є необхідною технологічною характеристикою джему. Отже, агар може бути використаний для виробництва джему з плодів кизилу.

Література

1. Вачевський М.В. Конкуренція і конкурентоздатність товарів при використанні об'єктів інтелектуальної власності // Актуальні проблеми економіки - 2003.- №1(19).с. 38-45

2. Постоленко Є.П. Уміст компонентів хімічного складу плодів кизилу залежно від особливостей сорту та погодних умов / Є.П. Постоленко // Вісник аграрної науки. – 2017. - № 5. – С.23-27.