

УДК 664.8

Галина Карпик, Маунія Жабран

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

ДОСЛІДЖЕННЯ СПОСОБІВ БЕЗВІДХОДНОЇ ПЕРЕРОБКИ ПЛОДІВ СЛИВИ

Halyna Karpyk, Maunia Zhabran

INVESTIGATION OF WAYS OF WASTE-FREE PROCESSING OF PLUMS

Слива займає друге місце в світі серед плодів кісточкових культур за рівнем виробництва та споживання та є провідною кісточковою культурою в Україні. На даний час вона не є експортною продукцією, однак зацікавленість у ній українських виробників висока. Порівняно з іншими кісточковими плодами, слива відрізняється великою різноманітністю сортів, високою і стійкою урожайністю, меншою вимогливістю до різних умов вирощування.

Досить різноманітні фармакологічні властивості плодів сливи. Так, вони покращують обмін речовин, регулюють перистальтику шлунково-кишкового тракту, мають м'який проносний ефект. Лікувальні властивості проявляються при подагрі, ураженнях печінки, нирок і серця, при зниженні апетиту і секреції шлункового соку.

Плоди мають високу харчову цінність, однак термін зберігання їх обмежений. Тому з слив виготовляють ряд консервованих продуктів. Особливу групу становлять приправи, значення яких у харчуванні людини надзвичайно велике. Вони покращують органолептичні показники якості продуктів, надаючи стравам особливий смак та збагачують їх склад. Завдяки наявності екстрактивних, ароматичних і смакових речовин, що збуджують секрецію травних залоз, приправи сприяють кращому засвоєнню основних компонентів страви.

Основою для виготовлення фруктових приправ є пюре, отримане шляхом протирання плодів. В ході даного процесу утворюються відходи у вигляді шкірочки та частини прилеглої м'якоті. Відомо, що в шкірочці фруктів та овочів окрім біологічно активних речовин міститься значна кількість харчових волокон, які надають їй щільності й міцності.

В роботі досліджено, що у кількісному співвідношенні в плодах сливи переважають пектини, у шкірочці їх вміст біля 0,51 %, що в 1,4 рази більше, ніж в м'якоті. Дещо нижчий вміст целюлози 0,20 – 0,28 % та геміцелюлоз 0,10 – 0,15 %, яких також більше у витерках.

Таблиця – Вміст харчових волокон

Показники	Вміст у, %					
	м'якоті			шкірочці		
	Кабардинка	Угорка	Чарівниця осені	Кабардинка	Угорка	Чарівниця осені
Пектин	0,34	0,40	0,34	0,47	0,51	0,39
Целюлоза	0,20	0,28	0,23	0,26	0,35	0,31
Геміцелюлози	0,07	0,1	0,07	0,12	0,13	0,10

Наявність значної кількості харчових волокон у шкірочці ускладнює процес протирання, тому досліджено, що кількість відходів залежить від способу попередньої обробки сировини: протирання свіжих подрібнених плодів та заморожених-розморожених дають 3–7 % відходів шкірочки, а ферментація та додаткове подрібнення шкірочки після протирання бланшованих слив сприяє безвідходному переробленню сировини.