

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ІВАНА ПУЛЮЯ
ФАКУЛЬТЕТ ІНЖЕНЕРІЇ МАШИН, СПОРУД І ТЕХНОЛОГІЙ
КАФЕДРА ХАРЧОВОЇ БІОТЕХНОЛОГІЇ І ХІМІЇ

СТАЙОХА БОГДАН ОЛЕКСАНДРОВИЧ

УДК 664.85

**ОБГРУНТУВАННЯ ПАРАМЕТРІВ ПОПЕРЕДНЬОЇ ПІДГОТОВКИ
АБРИКОСІВ НА СОКОВІДДАЧУ**

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Автореферат

дипломної роботи на здобуття освітнього ступеня «Магістр»

Тернопіль

2019

Роботу виконана на кафедрі харчової біотехнології і хімії
Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя
Міністерства освіти і науки України

Керівник роботи: кандидат біологічних наук, доцент
Сельський Володимир Романович
Тернопільський національний технічний університет
імені Івана Пулюя

Рецензент: кандидат технічних наук, доцент
Ворощук Віктор Ярославович
Тернопільський національний технічний університет
імені Івана Пулюя

Захист відбудеться 26 грудня 2019 року о 9⁰⁰ годині на засіданні
екзаменаційної комісії №18 у Тернопільському національному технічному
університеті імені Івана Пулюя за адресою: 46000, м. Тернопіль, вул.
Танцорова, 2, навчальний корпус №5, ауд.14.

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми роботи. Останнім часом попит на соки в Україні почав зростати з 1 літра на душу населення в кінці 90-тих років і до 3 літрів сьогодні. Соки як унікальний продукт можна подавати до всіх страв.

Абрикоси в Україні вирощують як промислову культуру в основному у південних областях. Проте вирощуванням абрикосів займаються й на Тернопільщині.

При виборі сировини виходили з наступних причин: об'єми вирощування абрикосів зростають, з'являються нові сорти, а також абрикоси належать до сировини, яка погано зберігається, тому є потреба переробки.

Соки з абрикосів мають добрий смак і володіють багатим вмістом потрібних для організму людини речовин.

Мета роботи: обґрунтування параметрів попередньої підготовки абрикосів на соковіддачу.

Об'єкт, методи та джерела досліджень.

Об'єктом дослідження є абрикоси різних сортів.

Методи дослідження: хімічні, фізико-хімічні, органолептичні.

Наукова новизна отриманих результатів.

Розроблено оптимальні параметри попередньої підготовки абрикосів з метою збільшення соковиділення.

Практичне значення отриманих результатів.

Запропоновано методи попередньої підготовки абрикосів для збільшення соковіддачі.

Апробація.

Окремі результати магістерської роботи доповідалися на V Міжнародній науково-технічній конференції Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя 10-11 жовтня 2019 року.

Структура роботи. Робота складається із вступу, основної частини, розрахунку економічної ефективності, висновків та пропозицій виробництву, розділу охорони праці та безпеки в надзвичайних ситуаціях, екології, загальних висновків, списку використаної літератури. Основний зміст роботи викладено на 108 сторінках і містить 23 таблиці, 7 рисунків, 1 додаток.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У вступі подано загальну характеристику роботи, її актуальність, мету та завдання досліджень, наукову новизну і практичне значення отриманих результатів.

У розділі «Огляд літератури» проаналізовано наукові праці авторів, які пов'язані з досліджуваною тематикою. Подано класифікацію плодово-ягідних соків та їх біологічну цінність, вимоги до сировини для виробництва соків, технологічні особливості виробництва соків, характеристику абрикосів та їх географічне поширення.

У розділі «Об'єкт та методи досліджень» описано методики і методи, які використовувалися у дослідженнях, подана схема проведених досліджень за темою магістерської роботи.

У розділі «Власні дослідження та їх обговорення» подано фізико-хімічні показники якості абрикосів у розрізі сортів. Визначено загальну вологість абрикосів, форми зв'язку вологи. Досліджено вплив НВЧ-енергії на соковиділення, вплив попереднього нагрівання та заморожування на вихід соку.

У розділі «Удосконалення технології виробництва соків із абрикосів» проведено дослідження якісних показників соку з абрикосів.

У розділі «Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях» проаналізоване питання обов'язкових медичних оглядів працівників відповідно до закону України «Про охорону праці». Вивчене питання проведення евакуаційних заходів на харчовому підприємстві під час поєні.

У розділі «Екологія» відмічено основні підходи щодо природоохоронної діяльності консервного заводу та утилізації відходів при виробництві консервів із кісточкових.

У розділі «Розрахунок економічної ефективності проведених досліджень» проведено розрахунок ефективності запроваджених заходів. Розраховано рентабельність виробництва соків за способом попередньої підготовки сировини.

ВИСНОВКИ

На основі отриманих даних можна зробити наступні висновки.

1. Встановлено, що обробка абрикосів НВЧ-хвилями сприяє збільшенню виходу соку з абрикосів сорту Червонощокій на 13,6 %, у сорту Витривалий – на 16,6 %.

2. При реалізації процесу попереднього нагрівання встановлена різниця 9-12,5 % у розрізі сортів.

3. Найбільш рентабельним є виробництво соків з абрикосів сорту Витривалий та Ананасний.

СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ АВТОРОМ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ РОБОТИ

В. Сельський, Б. Стайоха. Корисні властивості абрикосів, їх використання у консервній промисловості [Текст] / Володимир Сельський, Богдан Стайоха // Збірник тез доповідей V міжнародної науково-технічної конференції „Стан і перспективи харчової науки та промисловості“, 10-11 жовтня 2019 року. — Т. : ТНТУ, 2019. — С. 82.

АНОТАЦІЯ

Стайоха Б. О. Обґрунтування параметрів попередньої підготовки абрикосів на соковіддачу.

Магістерська робота присвячена вивченню способів попередньої підготовки абрикосів на соковіддачу.

Ключові слова: абрикоси, соковіддача, нагрівання, обробка НВЧ-хвилями, заморожування.

ANNOTATION

Stayoha B. A. Substantiation of apricots preliminary preparation parameters on juice.

Master's qualification work is devoted to the study of methods of preliminary of preparation of apricots to increase the yield preparation of juice.

Key words: apricots, juice yield, heating up, microwave processing, freezing.