

**УДК 621.326**

**І.М. Муzychuk, Г.В. Карпик, канд. техн. наук**

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

## **ЦІННІСТЬ ГАРБУЗА ЯК СИРОВИНИ КОНСЕРВНОГО ВИРОБНИЦТВА**

**I. Muzychuk, H. Karpyk, Ph.D.**

### **VALUE OF PUMPKIN AS A RAW MATERIAL FOR CANNED PRODUCTION**

Сучасна людина знаходиться в стані підвищених нервово-емоційних та знижених фізичних навантажень й в умовах погіршеної екологічної обстановки. Здоров'я людини найважливіша річ в житті. Одним з чинників його збереження є правильне харчування, яке включає вживання продуктів, які забезпечують надходження в організм людини комплексу поживних речовин. Незбалансоване харчування призводить до зниження опірності організму шкідливим факторам навколишнього середовища. Останнім часом науковцями, для оптимізації раціону, розробляється ряд продуктів різної функціональної спрямованості. Метою є повернути всі ті нутрієнти, які були втрачені в процесі виготовлення смачних, зручних у використанні, але малокорисних харчових продуктів. Актуальним є не лише збагачення біологічно-активними речовинами, а й їх збереження.

Перспективною сировиною є гарбуз – цінний харчовий та дієтичний продукт. Його м'якоть багата на вуглеводи, вітаміни групи В, каротин - до 17 г на 100 г сирого продукту, залізо, нікотинову кислоту, кальцій, калій, солі фосфорної кислоти. Важливим є той факт, що дана рослина містить значну кількість харчових волокон, а саме: целюлозу, геміцелюлози, пектинові речовини, які є незамінними природними компонентами. Дефіцит харчових волокон призводить до порушення процесу травлення, сповільнення обміну речовин, накопичення токсичних елементів в організмі людини і виникнення ряду захворювань. Відомо, що для вживання в їжу використовують м'якоть, насіння й квіти гарбуза. Однак, найбільша кількість полісахаридів знаходиться в шкірочці.

Асортимент харчових продуктів виготовлених з гарбуза в Україні невеликий. На ринку переважають такі види консервів як: варення, повидло, пюре, соуси. Науковцями розроблені такі консерви: «Повидло гарбузове», «Пюре з гарбуза і аличі», для дитячого харчування: «Пюре з гарбуза з молоком і манною кашею», «Маринований гарбуз» та ін.

Зважаючи на значний вміст пектинових речовин в даній рослині доцільно було б дослідити можливість використання гарбуза (м'якоті, шкірочки) як сировини для концентрованих фруктових консервів, особливо – желеподібних, та, у разі необхідності, дослідити ефективність внесення інших желуючих речовин.

#### **Література**

1. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. посібник / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.
2. Юрчак В. Г. Використання пектинів для поліпшення якості макаронних виробів, збагачених харчовими волокнами / В.Г. Юрчак, Г.В. Карпик, Я. Гордієнко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – Одеса: ОНАХТ, 2012. – Вип. 42. – Т. 1. – С. 242–247.