

УДК 664.04

Володимир Сельський, Віталій Сенік

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

**ПОЛУНИЦЯ – ДЖЕРЕЛО БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИХ РЕЧОВИН,
ВИКОРИСТАННЯ ЇЇ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СОКІВ**

Volodymyr Selskyi, Vitalii Senyk

**STRAWBERRY - A SOURCE OF BIOLOGICALLY COMPOUNDS, ITS USE FOR
THE PRODUCTION OF JUICE**

Для здорового харчування рекомендують соки, які забезпечують потреби організму у харчових речовинах.

Джерелом рослинних біологічно-активних речовин серед традиційних ягід є полуниця, яку у достатній кількості вирощують в Україні.

Полуниця – чудове джерело вітаміну С, калію, фолієвої кислоти. У ній виявлено понад 25 різноманітних антоціанів, які надають яскравого кольору цій ягоді.

Флавоноїд кверцетин є природним протизапальним засобом, знижує ризик виникнення атеросклерозу.

За даними досліджень вчених з університету Огайо регулярне вживання полуниці сприяє зменшенню ризику онкозахворювань.

Рекомендують вживати щоденно 150 грам полуниці як антистресовий фактор.

Полуниця має низький показник глікемічного індексу, що дозволяє вживати її людям, хворим на цукровий діабет. Більшість вуглеводів цих ягід містяться у вигляді простих цукрів – глюкози, фруктози.

Сорти полуниці відрізняються за розміром, смаком, але всі вони мають червону м'якоть. Ягоди найкращої якості – соковиті із стійким ароматом, глянцевою шкіркою та насичено червоного кольору.

Проте, ягоди полуниці швидко псуються і їх неможливо збирати механічним способом, тому вирощують полуницю переважно поблизу місць переробки чи споживання.

Полуниця потребує зберігання у сухих охолоджуваних приміщеннях за температури від 0 до 3°C, тривалістю не більше двох діб. Перевищення установленого строку зберігання призводить до збільшення втрат і зниження якості сировини.

Більшість ягід містить пектинові речовини, які ускладнюють соковиділення, зменшують вихід соку. Саме кальцій надає міцності молекулі пектину і стійкості плодовій тканині до зовнішніх впливів. Основну роль у соковіддачі відіграє розчинний пектин, який володіє вологоутримуючою здатністю, підвищуючи в'язкість соку.

У технологіях виробництва соків використовують різні способи впливу на плодову тканину для збільшення виходу соку і обробку ферментами, нагрівання, електроплазмоліз.

Метою наших досліджень було використання таких методів впливу на тканини полуниці різних сортів, як нагрівання, обробка НВЧ енергією різної потужності та тривалості.

Також визначали вміст пектинових речовин та форми зв'язку вологи у сировині, які мають відношення до виділення соку.