

УДК 664.00

Людмила Бейко, Анастасія Лялик, Віталій Томашівський

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

ФРУКТОВІ КОНСЕРВИ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Ludmila Beyko, Anastasiia Lialyk, Vitalii Tomashivskii

SAUCES AND MARINADES CANNED PRODUCTS

Здоров'я сучасної людини значною мірою визначається повноцінністю, рівнем, структурою та безпечністю харчування. У щоденному раціоні значної частки населення існує дефіцит вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон та інших нутрієнтів, що призводить до зниження працездатності, загальної резистентності організму до захворювань і несприятливих факторів довкілля. Найважливішим завданням організації харчування населення надалі залишається, поряд із підвищенням його якості, раціональне використання місцевих ресурсів і, в першу чергу, овочів та фруктів як основних джерел біологічно активних речовин.

Розвиток переробних підприємств України в сучасних умовах вимагає раціонального витрачання ресурсів, поліпшення управління витратами. Інтенсивність конкуренції на внутрішньому ринку вимагає використання сучасних технологій, реконструкції виробництва. Ефективність роботи підприємства полягає в розробці продукції високої якості, яка здатна задовольнити вимоги споживача

Виробництво консервованих продуктів має велике значення, так як вони дають змогу значною мірою скоротити витрати праці та часу на приготування їжі, урізноманітнити меню, забезпечити упродовж року населення продуктами із сировини, що росте тільки у теплий період року.

Консервна промисловість дає змогу значно скоротити витрати сільськогосподарської продукції і тим самим поліпшити постачання населення продуктами. Консервне виробництво пов'язане з використанням різноманітної і дуже нестійкої сировини рослинного і тваринного походження.

Завдання, що стоять перед консервною промисловістю ускладнюють багатокомпонентність і широкий асортимент продукції, вимоги до стерильності консервів, максимальне збереження натуральних властивостей сировини.

Фруктові консерви займають провідну роль в консервній промисловості України. Варення, джем, повидло, желе, конфітур отримують шляхом уварювання різним способом підготовлених плодів та ягід з цукром. Не дивлячись на різницю у способах підготовки сировини й у зовнішньому вигляді готового продукту вони мають одну спільну особливість, що об'єднує їх в одну групу: всі вони уварюються до заданої концентрації цукру, при якій продукти не псуються без стерилізації. Щоб отримати в готовому продукті концентрацію цукру 72-72%, рецептури консервів цієї групи передбачають варіння його у великих кількостях по відношенню до маси фруктової сировини. Зазвичай маса цукру рівна масі фруктів або навіть перевищують її на 20-30%, [1].

Література:

1. Гореньков Э. С. Технология консервирования / Э. С. Гореньков, А. Н. Горенькова, Г. Г. Усачева. – М.: Агропромиздат, 1987. – 351 с.