

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**Національному університету харчових
Технологій 130 років**

**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

***„ОЗДОРОВЧІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА ДІЄТИЧНІ
ДОБАВКИ: ТЕХНОЛОГІЇ, ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА”***

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

22-23 травня 2014 р.

КИЇВ НУХТ 2014

Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 22-23 травня 2014 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2014 р. – с. 169

У матеріалах конференції наведено доповіді за актуальними напрямками розроблення, виробництва та споживання принципово нового покоління харчових продуктів – продуктів оздоровчого, профілактичного, лікувального та спеціального призначення. Коло наукових інтересів учасників конференції сформовано за такими напрямками: фармаконутриціологія у парадигмі нової концепції харчування, стан та перспективи розвитку технологій оздоровчих продуктів та дієтичних добавок, натуральні збагачувачі як альтернатива синтетичним харчовим добавкам, нетрадиційні джерела сировини у виробництві продукції нового покоління, інновації у виробництві та споживанні харчових продуктів, якість, безпека, ефективність оздоровчих продуктів та дієтичних добавок, харчові звички та культура харчування.

На основі теоретичних та експериментальних досліджень запропоновано науково обґрунтовані, технологічно доцільні та економічно вигідні способи вирішення прикладних завдань формування, створення та розвитку в Україні індустрії оздоровчих продуктів, які відповідають основним принципам харчування XXI століття – ефективність, якість та безпека.

Матеріали конференції стануть в нагоді фахівцям різних галузей харчової промисловості, інженерно-технічним працівникам, потенційним інвесторам, студентам вищих навчальних закладів та всім, хто цікавиться проблемами здорового харчування.

23. Оптимізація технології консервної продукції

Наталія Скубій, Тетяна Стрікаленко, Володимир Єфремов
Одеська національна академія харчових технологій

Вступ. Згідно до вимог FAO/WHO людина протягом року має бути рівномірно забезпечена необхідною кількістю продуктів, що практично вирішують за допомогою консервування. Консервування надає можливість зберегти запаси сировини, ліквідувати її сезонну нестачу та, певною мірою, рівномірно розподілити по регіонах. Для безпечного збереження консервованої продукції протягом довгого терміну необхідна мікробіологічна стабільність консервів, що досягається тепловим їх обробленням - універсальним та досить економічним методом, який, проте, має певні негативні сторони. Так, під час теплового оброблення відбувається руйнування біологічно активних речовин та змінюється хімічний складу продуктів, що знижує їх біологічну цінність. Встановлена пряма пропорційна залежність між інтенсивністю теплового оброблення та зниженням біологічної цінності готової продукції.

«Жорсткість» теплового оброблення залежить від фізико-хімічних особливостей продукту, умов його зберігання та кількості мікроорганізмів, що присутні у продукті до оброблення, тому що мікробної контамінації продукти зазнають як через сировину, так і через допоміжні матеріали. Тому пошук шляхів пом'якшення режимів високих температур для максимального збереження споживчих якостей рослинної сировини під час консервування та забезпечення епідемічної безпеки консервованих продуктів залишається актуальним.

Матеріали та методи. Для приготування цукрового сиропу для консервів «Компот з яблук» використовували воду з мережі централізованого водопостачання міста (контроль), та воду, що була додатково оброблена хлорвмісним реагентом (розрахункова концентрація – 20 мг/дм³ активного хлору) або реагентом «Акватон-10» (розрахункова концентрація – 10 мг/дм³ діючої речовини полігексаметиленгуанідину гідрохлориду). Теплове оброблення готових компотів (цукровий сироп додавали до компоту після бланшування яблук /скляна тара типу I-20-10-20

82-500/) проводили шляхом рекомендованого ТІ режиму стерилізації (120°C)

та двох інших («пом'якшених») режимів пастеризації - 85°C та 90°C . У готових консервах визначали регламентовані ТІ фізико-хімічні (активна кислотність, титрована кислотність у перерахунку на яблучну кислоту, вміст сухих речовин) та мікробіологічні показники якості (КМАФАнМ, БГКП, плісняві та дріжджеві гриби).

Результати. Результати мікробіологічних досліджень засвідчили, що найменше обсіменіння (КМАФАнМ, плісняві гриби) після теплового оброблення, виконаного класичним та інноваційним методом, мали зразки продукції, виготовленої з використанням води, додатково обробленої реагентом «Акватон-10». Фізико-хімічні дослідження зразків яблучних компотів також не виявили суттєвих відмінностей показників якості продукції (рис. 1- 2).

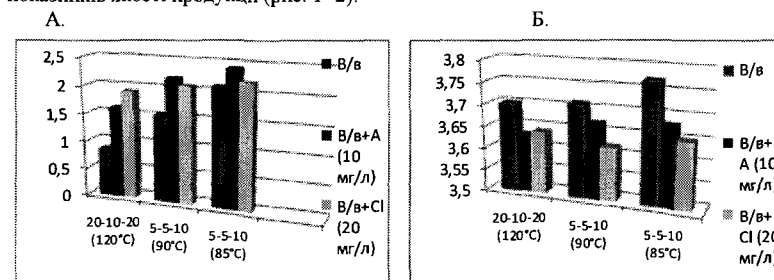


Рис.1 рН (А) і титрована кислотність (у перерахунку на яблучну кислоту) досліджених зразків яблучних компотів після теплового оброблення, виконаного класичним та інноваційним методом

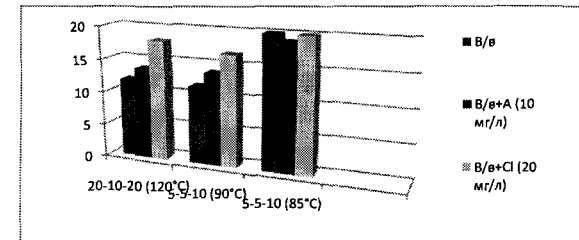


Рис.2 Вміст сухих речовин в досліджених зразках яблучних компотів після теплового оброблення, виконаного класичним та інноваційним методом

Висновки. Досліджені показники якості та епідемічної безпеки готової продукції (консервів «Компот з яблук»), виготовленої з використанням теплового оброблення класичним та апробованим методами, відповідають нормативним вимогам, регламентованим ТІ. Апробований спосіб оброблення води, що використовується для приготування цукрового сиропу для консервів «Компот з яблук» шляхом заміни хлорвмісного реагенту на реагент «Акватон-10», дозволив пом'якшити режим теплового оброблення консервів і вдосконалити технологію такої консервної продукції.