

## **ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ ПЛОДІВ ХЕНОМЕЛЕСУ**

*Г. П. Хомич, д. т. н., професор; Ю. В. Левченко, асистент;  
В. М. Васюта, д. с.-г. н., професор; Т. В. Волошина, студентка  
ПУЕТ (м. Полтава)*

Раціональне харчування людини неможливе без регулярного вживання овочів та фруктів, які є основним джерелом біологічно активних речовин (БАР), що володіють антиоксидантними властивостями. В останній час все більший попит у населення знаходить нетрадиційна сировина. Здорові продукти можна розглядати з одного боку, як джерело надходження необхідних інгредієнтів в організм людини, а з іншого – як чинник, що регулює концентрацію шкідливих речовин в ньому і виконує захисні функції.

Харчова цінність плодів визначається хімічним складом, фізичними, смаковими, технологічними та іншими властивостями. Свіжі плоди і продукти їх переробки відіграють важливу роль у харчуванні людини, оскільки в них містяться корисні для організму різноманітні речовини, а також цілий комплекс цінних стимулюючих і лікувальних БАР, які необхідні людині при великому фізичному та розумовому навантаженні. Цінним джерелом БАР є плоди хеномелесу.

Плоди хеномелесу містять у своєму складі: органічні кислоти, вітаміни, пектинові речовини, макро-, мікроелементи та багато інших. Вони отримали статус визнаних природних біологічних ресурсів, широко використовуваних для потреб народного господарства і медицини. Органічні кислоти пригнічують гнилісні процеси в шлунково-кишковому тракті. Пектинові речовини здатні понижати рівень холестерину.

Метою досліджень було вивчення технологічних особливостей плодів хеномелесу.

Предметом дослідження були плоди різних сортів хеномелесу. В сировині проводили дослідження органолептичних і фізико-хімічних показників якості і зміни їх в процесі зберігання. Для дослідження брали хеномелес п'яти сортів: Караваєвський, Мерлозі, Вітамінний, Помаранчевий, Ніка.

За органолептичними показниками встановлено, що характерними ознаками сорту Караваєвський є: жовтувато-зелений

колір плодів, кулеподібно-конічна форма, поверхня якої вкрита злегка маслянистою шкіркою, вага коливається в межах 70–80 г, плоди соковиті, досить ароматні. Сорту Мерлозі: зелений колір, форма – яйцеподібно-конічна або неправильна, шкірка суха, вага плодів – 80–90 г, плоди соковиті, але аромат слабо виражений. Сорту Вітамінний: колір – яскраво-жовтий, форма – кулеподібна, шкірка – гладка масляниста, соковиті, з яскраво вираженим ароматом, вага плодів – 50–60 г. Сорту Помаранчевий: колір – яскраво-жовтий, форма – приплюснuto-кулеподібна, гладка масляниста шкірка, соковиті, ароматні, вага плодів – 30–40 г. Сорту Ніка: колір – зеленуватий, форма – круглі, видовжені, неправильної форми, поверхня – бугриста, з маслянистою шкіркою, соковиті, зі слабо вираженим ароматом, вага плодів – 100–110 г.

Фізико-хімічні показники аналізованих зразків наведені в табл.

**Таблиця – Фізико-хімічні показники плодів хеномелесу**

Назва сорту	Масова частка, %			Вміст, мг/100 г	
	сухих речовин	титрованих кислот	пектинових речовин	L-аскорбінової кислоти	фенольних речовин
Караваєвський	17,20	5,76	0,99	90,25	780,00
Мерлозі	16,60	4,15	1,00	154,56	860,00
Вітамінний	14,40	5,09	1,20	248,96	900,00
Помаранчевий	12,40	4,96	1,65	174,23	690,00
Ніка	13,40	4,82	1,39	238,58	840,00

Отже, хімічний склад плодів хеномелесу показує доцільність використання даних плодів для виробництва продуктів харчування.

Хеномелес – плоди сезонні, їх збирають восени. Для подовження терміну переробки необхідно підібрати раціональні умови зберігання сировини.

Досліджено вплив умов зберігання на якість плодів хеномелесу. Підтверджено, що найкращі якісні показники сировини при зберіганні: понижена температура – 6 °С, герметична полімерна упаковка з використанням активованого вугілля. Найкращі сорти для зберігання Вітамінний і Помаранчевий.

Таким чином, враховуючи високий вміст біологічно активних речовин у складі плодів хеномелесу та їх різнобічну лікувально-профілактичну дію, доцільно отримувати на їх основі продукти харчування збагачені БАР цієї сировини.