

Досліди виконувались в НУБіП України на кафедрі технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва ім. проф. Б.В.Лесика. Об'єктами досліджень були: листя петрушки, естрагону, часнику, хрону.

Дослідження вмісту аскорбінової кислоти (АК), виявило що у листі смородини досить високу концентрацію. У той же час найбільший вміст її було в молодих і здорових листя, а в – уражених різними хворобами - на 5-7% менший. Значно менше АК міститься у листі естрагону в середньому 32-38 мг/100 г сирової речовини, але верхня частина стебел містить на 15% більше, ніж нижня. В листках часнику вміст АК майже в 2 рази менший ніж у листках естрагону. Найбільш широкоживаною культурою є листя кропу. У свіжих листках виявлено в середньому 123 мг / 100 г сирової ваги, майже така ж кіль-

кість її виявлено в суцвіттях на початку цвітіння, слід відмітити, що під час формування насіння концентрація аскорбінової кислоти значно зменшується (на 9% менше). Стебло кропу містить значно менше АК, спостерігається тенденція зменшення її кількості від верхньої частини рослини до нижньої (75,0-15,0 мг/100г). Рекордсменом за вмістом АК серед досліджуваних культур були листки хрону, у повністю сформованих (старих) листках містить до 627,0 і майже у двічі менше в молодих (394мг/100г сирової речовини).

Отже, продукція для споживання у свіжому вигляді і як сировина рецептури ферментованої продукції має потужних потенціал С-вітамінності. Отримані результати слід використовувати при виробництві конкурентоспроможних і біологічно цінних продуктів харчування.

УДК 663.8:577.182.72:641.45

Войцехівський В. І.¹, кандидат с.-г. наук, доцент кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва ім. Б.В.Лесика

Войцехівська О. В.², кандидат біол. наук, доцент кафедри біології рослини

Токар А. Ю.³, доктор с.-г. наук, професор кафедри технології зберігання і переробки плодів та овочів

¹Національний університет біоресурсів і природокористування України

²Київський національний університет імені Тараса Шевченка

³Уманський національний університет садівництва

E-mail: vinodel@i.ua

ЗМІНИ ТЕРПЕНОЇДІВ У СУНИЧНИХ СОКАХ ЗА ТРИВАЛОГО ЗБЕРІГАННЯ

Наразі якість продукції відіграє першочергову роль у формування конкурентоспроможності. Привабливий аромат плодів обумовлюється леткими ароматичними речовинами, які проявляються з достигання плодів. Леткі ароматичні речовини відносять в основному до таких хімічних сполук, як терпени, спирти, монокарбонові кислоти, складні ефіри, альдегіди та кетони, вони швидко окислюються, полімеризуються і втрачають свої властивості. Провідну роль в утворенні аромату продукту відіграють складні ефіри, терпени і альдегіди. В рослинах синтезується від 20 до 40 терпеноїдів, причому 1-2 відіграють головну роль. Ароматичні речовини зазнають кардинальних змін під час пресування, стерилізації та зберігання. Даних щодо змін терпеноїдів за тривалого зберігання недостатньо, що й спонукало до проведення досліджень.

Метою проведених досліджень був аналіз динаміки ароматичних речовин в соках з плодів суніці за тривалого зберігання.

Досліди виконувались в НУБіП України на кафедрі технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва ім. проф. Б.В.Лесика та у ІС НААН України. Хімічний склад соків визначали за загальноприйнятими методиками у виноробстві.

В результаті досліджень виявлено, що за зберігання сунічних спиртованих соків вміст вільних і зв'язаних терпенових спиртів знижується в середньому на 20,7 і 51,6 % за 7 місяців зберігання. Це пов'язано з переходом зв'язаних форм терпенових спиртів у вільні, які, у свою чергу, окислюються. Зниження концентрації терпенових спиртів як вільних, так і зв'язаних відбувається незалежно від застосованих технологічних прийомів обробки м'язги під час приготування соків. Слід зазначити, що найменші втрати вільних терпенових спиртів (до 18,4%) спостерігається після 7 місяців зберігання соку (контроль) та при застосуванні настоювання м'язги 19,2 %.

Зразки приготовлені із застосуванням настоювання містять на 14,0–50,0 % більше, порівняно з контролем. Після 7 місяців зберігання найменші втрати всіх форм терпенових спиртів спостерігаються у варіантах з використанням 6-12год настоювання та у контрольному (майже на одному рівні).

Отже, за тривалого зберігання сунічних спиртованих соків, приготуваних із застосуванням настоювання м'язги відбуваються істотні зміни терпеноїдів. Зниження ароматичних речовин незворотній процес, тому якість продукції зазнає зниження. Отримані дані доцільно враховувати під час укладання договорів про постачання компонентів для напоїв.