



ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ХЛОРОФІЛВІСНИХ КОНСЕРВОВАНИХ ПРОДУКТІВ З ЛИСТОВИХ ОВОЧІВ
Кузнецова К.Д., Безусов А.Т.

Призначення та сфера застосування

Робота присвячена науковому обґрунтуванню і розробці технології хлорофілвісних консервованих продуктів з високою біологічною цінністю та стабільним зеленим кольором готового продукту.

Важливі показники, які характеризують рівень отриманого наукового результату

На основі аналітичних та експериментальних досліджень розроблено метод та встановлені параметри технологічної обробки, що запобігають деградації пігментного комплексу зелених листових культур і забезпечують стабілізацію органолептичних показників кінцевого продукту. На основі виконаного комплексу аналітичних, експериментальних досліджень та математичних розрахунків розроблено технологію хлорофілвісних консервованих продуктів з листових овочів, розроблено проект нормативної і технологічної документації.

Стан захисту інтелектуальної власності

Патентів немає

Затребуваність ринку

Основні зусилля по збереженню зеленого кольору консервованих овочів з листових культур були спрямовані на збереження хлорофілу і його зелених похідних - хлорофілідів, а також на стабілізацію органолептичних показників шляхом утворення їх хелатних комплексів з іонами цинку. Визначені чинники, що впливають на феофітінацію пігментного комплексу зелених листових овочів. Встановлено параметри технологічної обробки, які запобігають видозміни хлорофілу і забезпечують його максимальне збереження в готовому продукті та стабілізацію органолептичних показників продукту.

Стан розробки

На підставі узагальнення теоретичних та експериментальних досліджень розроблені рецептури, технологічні схеми та параметри виробництва хлорофілвісних консервованих продуктів із листових овочів: «Пюре зі шпинату, петрушки і кропу», «Шпинат натуральний»

