

Скиданова Марина Андреевна

студентка

Цветкова Елена Эдуардовна

студентка

Биньковская Ольга Викторовна

канд. биол. наук, доцент

ФГАОУ ВПО «Белгородский государственный
национальный исследовательский университет»

г. Белгород, Белгородская область

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОИЗВОДСТВА ЦУКАТОВ ИЗ МОРКОВИ, СВЁКЛЫ И ТЫКВЫ

***Аннотация:** основная задача переработки – максимальное сохранение активных свойств с использованием биологических процессов. Авторы статьи считают необходимым развивать технологии производства функциональных продуктов, где добавками являются биологически активные вещества, извлеченные из различных частей плодов и овощей. Морковь, свекла и тыква являются полезным и ценным сырьем для производства цукатов – сохранение максимального количества витаминов, макроэлементов, микроэлементов, а также продление срока хранения овощей.*

***Ключевые слова:** морковь, свекла, тыква, цукаты, овощ, витамины, сырье, польза, содержание, сахар.*

К приоритетным направлениям развития пищевой промышленности в России относится производство продуктов питания, обладающих высокой биологической ценностью на основе местного сырья. Основной задачей пищевой промышленности – постоянное и достаточное снабжение населения разнообразными видами продукции, в том числе и той, которую получают из разнообразных видов растительной продукции.

Цукаты – сваренные в сахарном или сахаропаточном сиропе, затем подсушенные фрукты, ягоды и овощи. Интерес к производству цукатов увеличивается

с каждым годом. Каждый отдельный вид цукатов содержит те же самые витамины, химические элементы и питательные вещества, что и свежий, не подвергшийся переработке, фрукт или овощ. Польза цукатов заключается не только в их исключительном вкусе, но и многоцелевом применении. Тыква, морковь и свекла являются отличным сырьем для их производства.

Морковь является овощем, богатым витаминами, что делает его полезным и незаменимым. Высоко содержание витамина Е, К и группы В. Морковь ценится высоким содержанием каротина, в организме человека он превращается в витамин А. Этот витамин отвечает за процессы роста, поэтому употребление цукатов из моркови полезно употреблять детям. Также данный овощ богат витамином С, который вырабатывает в организме коллаген, сохраняющий молодость кожи.

Свекла отличается богатым содержанием аскорбиновой, никотиновой кислот, витаминов группы В. Овощ содержит железо, магний, калий, йод, кальций и другие макро и микроэлементы. Свекла способствует ускорению обмена веществ, применяется как средство для укрепления организма и улучшения пищеварения. Фолиевая кислота, которая содержится в свекле, имеет свойство предотвращать заболевания сердечнососудистой системы.

Морковь и свекла в основном используется для таких видов переработки как сушка, маринование, для производства овощных закусочных консервов и соков, также их можно использовать как сырье для производства других продуктов питания, в том числе и для получения цукатов.

Тыква – источник витаминов: А, С, D, А, Е, К. Витамин К играет роль в регулировании свертываемости крови. Витамин D необходим для обмена кальция и фосфора, регулирует работу сердца, способствует укреплению костей, повышает иммунитет. Тыква богата большим количеством микро и макроэлементов, не случайно тыкву используют в первую очередь для изготовления продуктов детского питания.

Нашли свое применение цукаты из свеклы, моркови и тыквы в общественном питании в виде дополнительного компонента к кашам, йогуртам, мюслям, мучным и кондитерским изделиям, творожным массам.

Цукаты содержат большое количество сахара, поэтому их не рекомендуется употреблять диабетикам, гипертоникам и людям, страдающим ожирением. Употребляя цукаты необходимо соблюдать меру, злоупотребление может нанести вред организму. Слишком активное употребление рассматриваемого лакомства может привести к развитию кариеса и диатеза.

Список литературы

1. Шабров А.В. Биохимические основы действия микрокомпонентов пищи [Текст] / А.В. Шабаров, В.Г. Макаров // Аввалон. – 2003. – №16. – С. 184.
2. Марченко В.И. Химический состав плодов и овощей [Текст] / В.И. Марченко, Н.Ю. Степанова // Научное обеспечение развития АПК в условиях реформирования. – 2014. – №10. – С. 414–417.
3. Колесников Н.О. Цукаты -польза и вред, калорийность [Электронный ресурс]. – М.: Энциклопедия продуктов, 2005. – Режим доступа: <http://www.yourlifestyle.ru/polza/891-cykaty-kaloriynost-polza-i-vred.html>