

## АНАЛІЗ ЯБЛУЧНИХ ЧІПСІВ

Петрушина Г.О., Швець С.С., Миколенко С.Ю.

Дніпровський державний аграрно-економічний університет

вул. Сергія Єфремова, 25, 49600, м. Дніпро

[petrushyna.h.o@dsau.dp.ua](mailto:petrushyna.h.o@dsau.dp.ua)

Фруктові чіпси відносяться до категорії продуктів, призначених для перекусу між прийомами їжі і мають назву «снеки». Вони є більш корисною альтернативою традиційним чіпсам з картоплі, так як вони не містять консервантів, барвників та канцерогенів, що утворюються в процесі смаження та є альтернативою свіжим фруктам у зимово-весняний період року [1].

Сьогодні виробники пропонують різноманітний асортимент натуральних фруктових снєків, серед яких особливе місце займають яблучні чіпси. Їх користь забезпечують такі натуральні сполуки і речовини, як глюкоза, фруктоза, рослинна клітковина, кислота яблучна, пектин, залізо і т.д. При вживанні яблучних чіпсів людина отримує дозу вітаміну С, який сприяє підтримці імунної системи і нормальній роботі серця. Пектин відмінно справляється з регулюванням діяльності травної системи, надаючи при цьому протимікробну дію, сприяє виведенню з організму важких металів і токсинів. Калій та залізо забезпечують інтенсивний ріст і правильний розвиток, беруть участь в обмінних процесах.

Для виготовлення яблучних чіпсів яблука помили, видалили серцевину, змололи. Після видалення соку з яблучного жмиху сформували чіпси прямокутної форми та сушили зразки у сушильній шафі протягом 40 хвилин.

Провели визначення кількості вітаміну С та загальної кислотності отриманих зразків та яблучних чіпсів відомих промислових марок титриметричним методом (табл. 1).

Найбільший вміст аскорбінової кислоти міститься у чіпсах марки «Sosedі» (153,9 мг/100 г), ці яблучні чіпси виробляються з сорту кислих яблук, як вказано на етикетці товару. Найменший вміст в лабораторних чіпсах з перемеленого яблука (56,7 мг/100 г). Це пов'язано з технологією виготовлення чіпсів. Яблуко для переробки не нарізають на шматочки, а

змелюють та видаляють сік з яблучного жмиху, отже, частина вітаміну С втрачається у процесі виготовлення чіпсів.

Таблиця 1. Загальна кислотність та вміст вітаміну С у яблучних чіпсах

Зразок	«Sosedі»	«Премія Джон»	«Премія Сміт»	Чіпси з меленого яблука
m(AK), мг/100 г	153,9	126,6	109,3	6,7
Кислотність, град.	0.4	0,21	0,46	0,43

Кислотність яблучних чіпсів залежить від сорту яблук, що були використані для їх виготовлення. Чіпси з меленого яблука, незважаючи на технологію виготовлення, містять достатню кислотність внаслідок використаних для їх виготовлення яблук сорту «Семеренка» та мають виражений солодко-кислий смак.

#### Література

1. Снежкін Ю.Ф., Шапар Р.О., Сорокова Н.М., Гусарова О.В. Розробка технології виробництва нових форм сушених продуктів. Промышленная теплотехника, г. Киев, 2015. Т. 37. № 6. – С. 29–37.