



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
 Національний університет біоресурсів і природокористування України
 Агробіологічний факультет



ВПЛИВ СОРТОВИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ НА ЯКІСТЬ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА ЦУКРОВОЇ КУКУРУДЗИ

ВИКОНАВЕЦЬ: ТЕРЕЩЕНКО ОЛЕКСАНДР ВОЛОДИМИРОВИЧ, магістр 2 року навчання

НАУКОВИЙ КЕРІВНИК: ГУНЬКО Сергій Миколайович, канд. техн. наук, доцент

Актуальність. Протягом останніх десятиліть спостерігається зростання світового попиту на натуральні та здорові продукти. В цьому контексті цукрова кукурудза заслуговує особливої уваги, оскільки вона відповідає цим вимогам та має потенціал стати ключовою культурою в аграрному секторі.

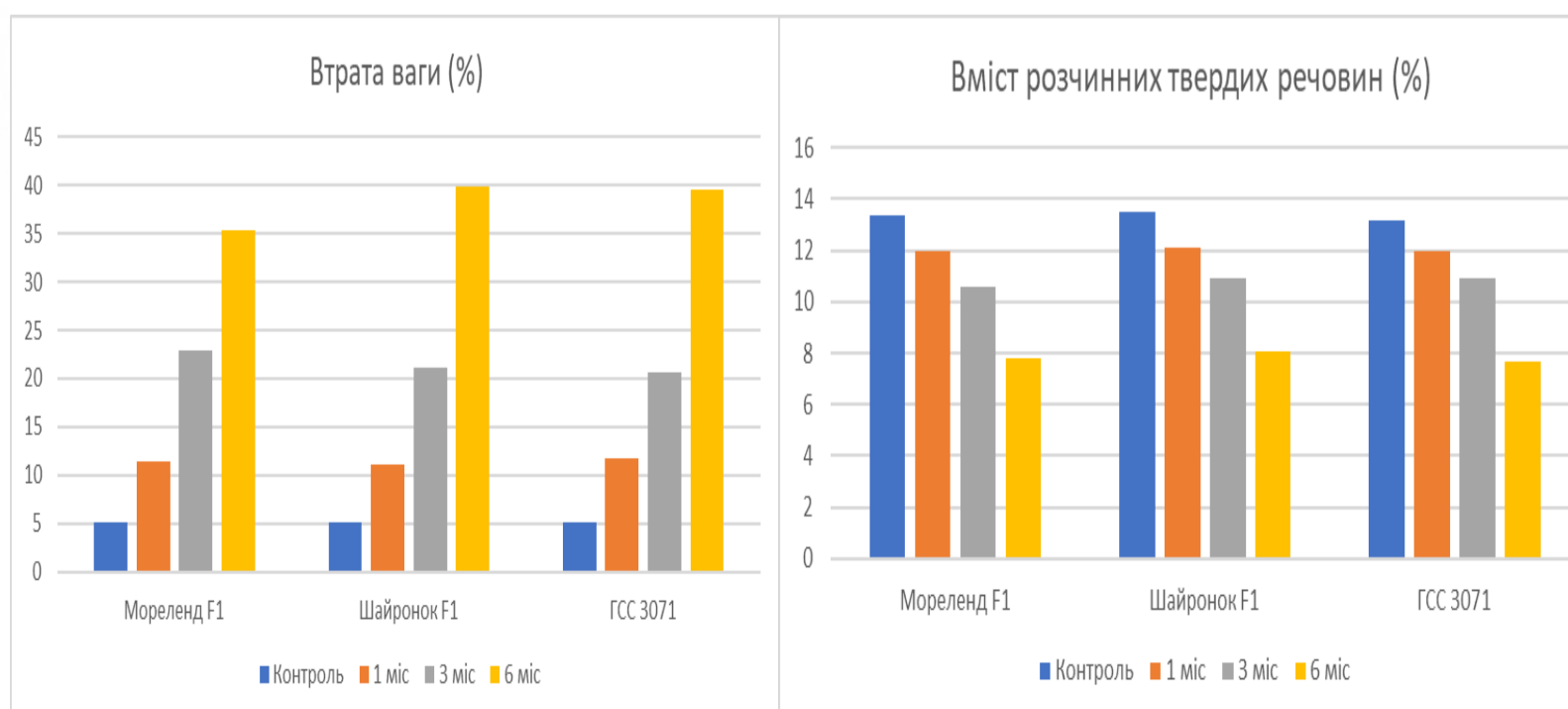
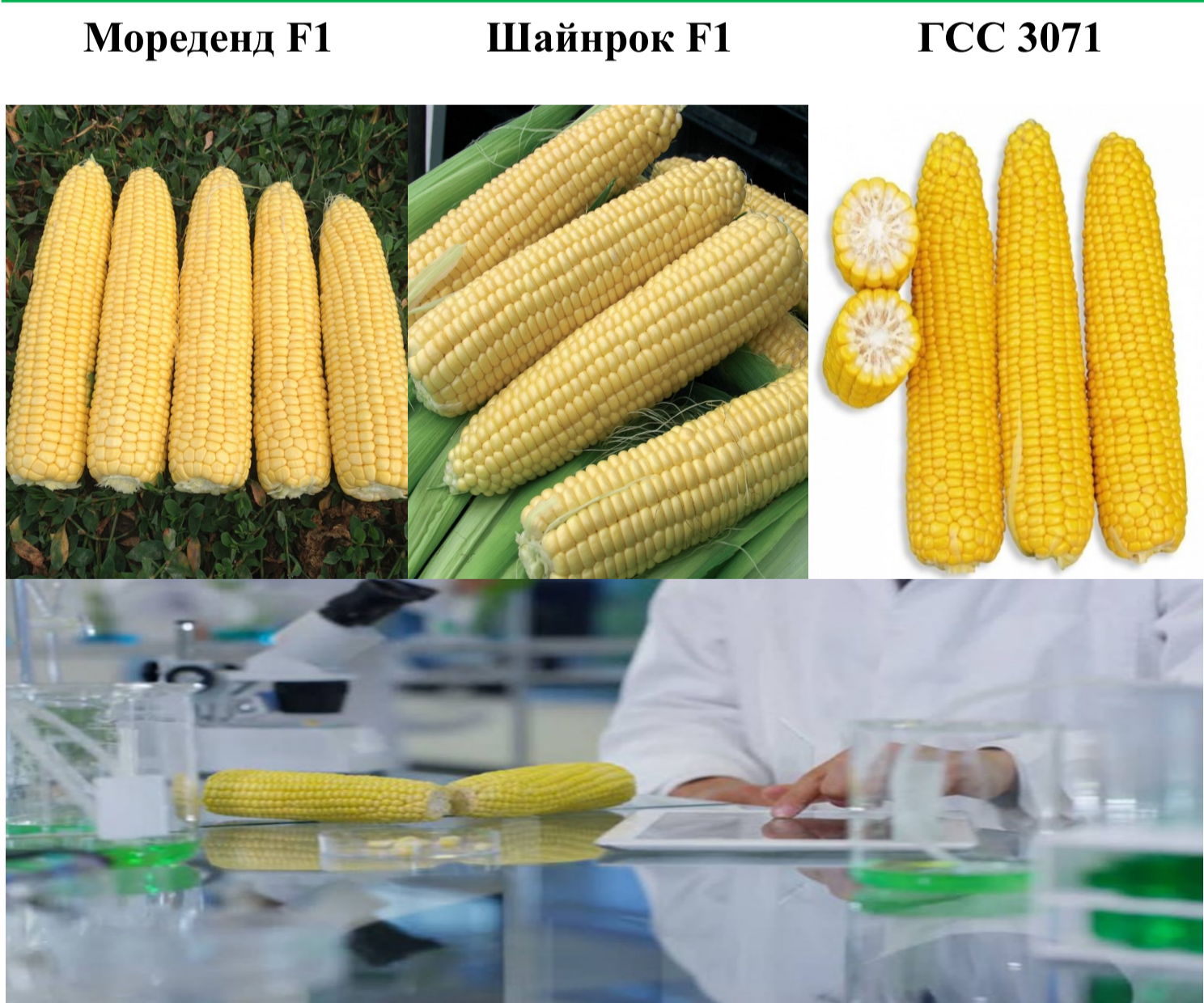
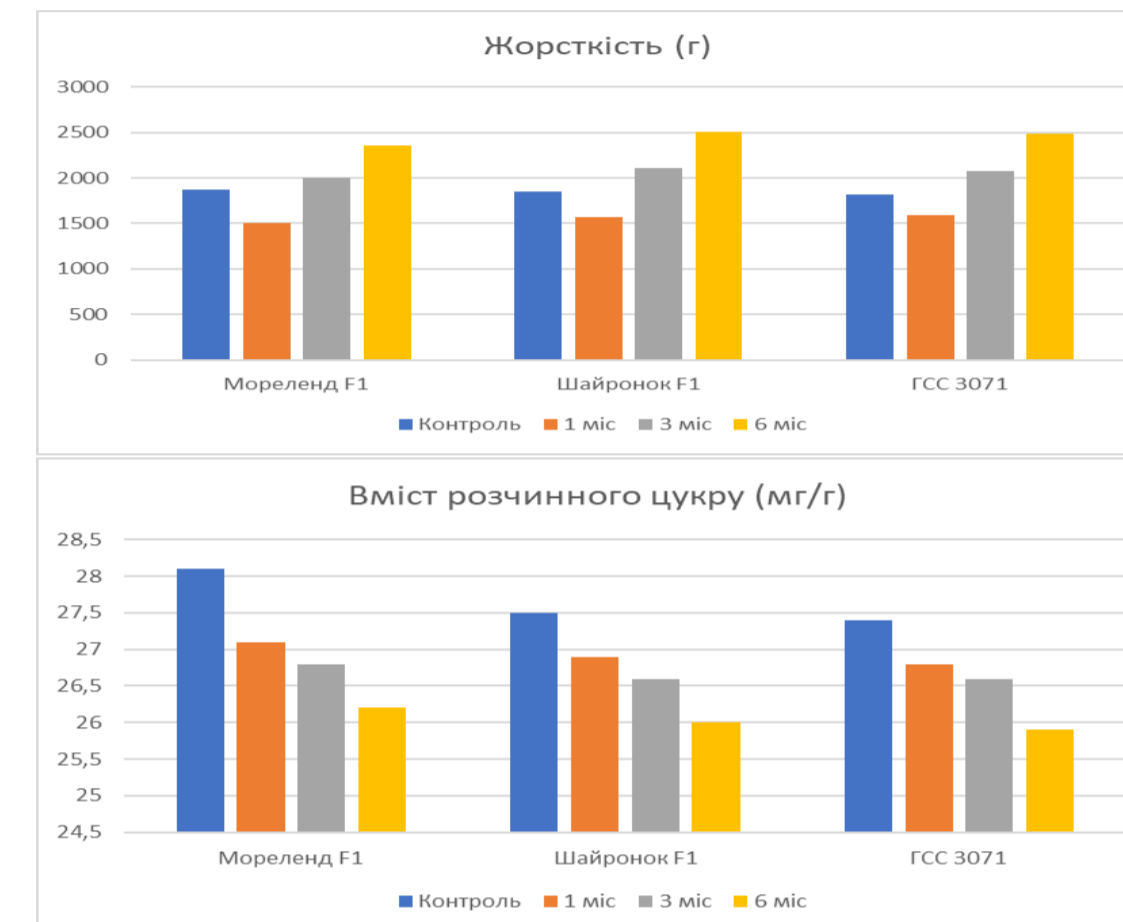
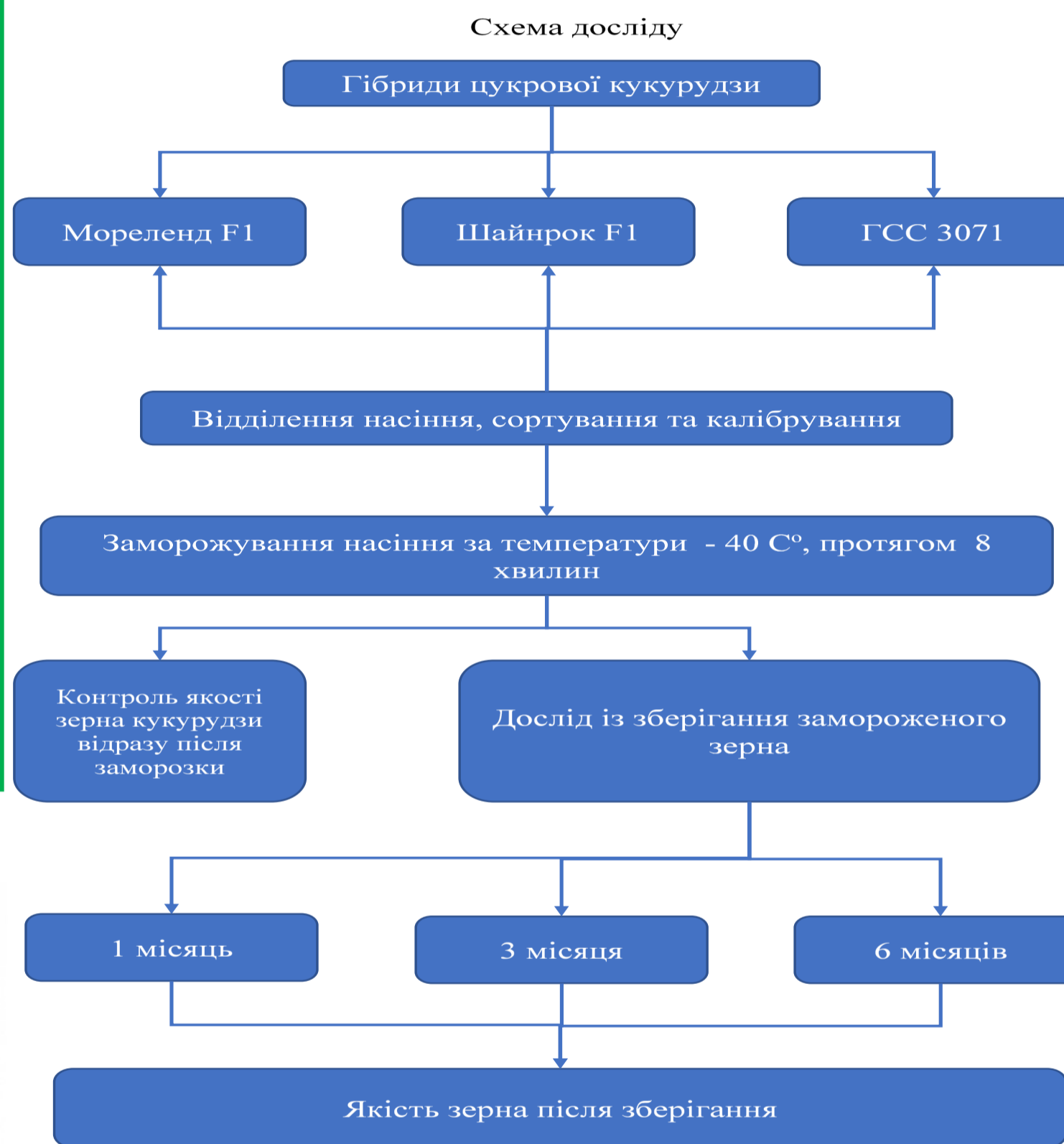
Цукрова кукурудза, порівняно з традиційними культурами, відрізняється унікальним смаком та багатим хімічним складом. Вона містить природні цукри та антиоксиданти, що робить її важливим компонентом раціону харчування. Більш того, цукрова кукурудза може бути основою для виробництва натуральних солодких продуктів, без використання штучних добавок та підсолоджувачів, що сприяє здоровому способу життя.

Об'єкт досліджень: як гібрид впливає на якість зерна цукрової кукурудзи.

Предмет дослідження: зерно цукрової кукурудзи різних гібридів Мореленд F1, Шайронок F1 і ГСС 3071.

Мета досліджень: вплив гібриду на якість, хімічний склад та смакові властивості зерна цукрової кукурудзи через певний час зберігання в замороженому вигляді.

Контроль: якість зерна перед заморожуванням.



Висновок. За результатами досліджень було встановлено, що правильно організований процес заморожування може значно покращити якість і тривалість зберігання цукрової кукурудзи, зберігаючи при цьому її поживні властивості та смакові якості. Фактори, такі як швидкість заморожування, температура, вологість і упаковка, мають великий вплив на кінцевий продукт.

Було виявлено, що заморожена цукрова кукурудза може бути корисною альтернативою свіжій або консервованій кукурудзі для споживачів, оскільки заморожений продукт зберігає свої корисні властивості протягом тривалого часу.

У майбутньому для подальших досліджень рекомендується розглянути можливість застосування нових технологій заморожування, які можуть поліпшити продуктивність і якість замороженої цукрової кукурудзи. Також важливо вивчити реакцію споживачів на заморожену кукурудзу та їхню готовність до використання цього продукту в повсякденному харчуванні.

Дослідження заморожування цукрової кукурудзи має велике значення для харчової промисловості і може бути корисним для виробників харчових продуктів у покращенні якості та розширенні асортименту заморожених продуктів на ринку.

За даними показниками та результатами досліджень, можна дійти до такого висновку, що гібрид Мореленд F1 – найкращий варіант для переробки на заморожену продукцію.

Було виявлено та досліджено, що молочна стиглість найкраще підходить для переробки на заморожування, адже саме тоді кукурудза знаходиться на піку своєї якості та вмісту цукру і інших речовин, що вкрай важливо для переробки.