

Краткое обозрение

Тематический раздел: Биохимические исследования.

Идентификатор ссылки на объект – ROI-jbc-01/20-62-5-116

Подраздел: Биотехнология.

Цифровой идентификатор объекта – DOI: 10.37952/ROI-jbc-01/20-62-5-116

Публикация доступна для обсуждения в рамках функционирования постоянно действующей интернет-конференции “*Бутлеровские чтения*”. <http://butlerov.com/readings/>
УДК 665. Поступила в редакцию 29 мая 2020 г.

Влияние содержания ликопина в томатах на вкусовые качества консервов

© Саидова Саида Сулеймановна

*Дагестанский государственный технический университет. пр. Имама Шамиля, 70.
г. Махачкала, 367026. Республика Дагестан. Россия. E-mail: dstu@dstu.ru*

Ключевые слова: биотехнология, плоды томатов, ликопин, функциональные пищевые продукты, технология термической обработки, качество консервов.

Аннотация

В статье осуществлен обзор мировых данных об особенностях химического состава плодов томатов и влияния на их качество почвенно-климатических условий выращивания, сортовых особенностей и степени зрелости. Отмечено, что действующая нормативно-техническая документация в Российской Федерации не предусматривает определения веществ функционального действия. Показано, что плоды томатов являются перспективным растениеводческим сырьем для производства функциональных пищевых продуктов и определены направления получения ликопиносодержащих продуктов, консервов, в частности, из плодов томатов. Установлены виды консервов и томато-продуктов содержащих наиболее высокие концентрации ликопина. Обоснована закономерность повышения концентраций ликопина в томатопродуктах при различных способах термической обработки. Доказано незаменимое физиологическое значение ликопина для организма человека, ввиду его антиоксидантных свойств и отсутствия возможности его синтеза. Проанализирована биохимическая природа ликопина как каротиноида и пигмента. Изучены прогрессивные зарубежные технологии переработки томатов, позволяющие сократить экономические расходы на производство, повысить длительность хранения продукции, содержащей предельно высокие концентрации ликопина. Обоснована необходимость разработки отечественных продуктов питания, имеющих физиологическое значение, доступных для потребления в детском и диетическом питании. Доказано, что Республика Дагестан, обладает высоким природно-климатическим и ресурсным потенциалом для выращивания гибридных сортов томатов, содержащих высокие концентрации ликопина и необходимую для рационального производства консервов на основе томатов, массовую долю сухого вещества.