

Урок №5:

**Пектинові речовини.
Характеристика.**

ПЕКТИНОВІ РЕЧОВИНИ

протопектин

пектин

пектинова і пектова
кислоти



Ці речовини є похідними вуглеводів і
входять до складу овочів і плодів.



ПЕКТИНОВІ РЕЧОВИНИ



Протопектин входить до складу міжклітинних пластин, які з'єднують клітини між собою.

Багато його в недостиглих плодах і овочах, при досяганні яких протопектин під дією ферментів переходить у пектин, а плоди і овочі розм'якшуються.



Пектин



— розчинна у воді речовина, яка міститься у клітинному соку плодів і овочів.

При варінні з цукром і кислотами пектин утворює **драглі**. Цю його властивість використовують у кулінарії при приготуванні солодких страв з утворенням драглів, у виробництві мармеладу, джему, варення, пастил та ін.



Вміст пектину у продуктах

Назва продукту	Вміст пектину у %	Назва продукту	Вміст пектину у %
<i>Абрикоси</i>	4,0-7,1	<i>Яблука</i>	1,6-5,6
<i>Апельсини (м'якоть)</i>	12,4	<i>Редис</i>	10,3-11,8
<i>Вишня</i>	11,4	<i>Буряк</i>	4,8-7,2
<i>Сливи</i>	3,1-8,0	<i>Морква</i>	2,4-4,8
<i>Груші</i>	3,3-6,3		

Пектинова і пектова кислоти



- утворюються з пектину під дією ферментів при перестиганні плодів і надають їм кислого смаку.

ЦІКАВО ЗНАТИ...

Пектинові речовини мають бактерицидні властивості і позитивно впливають на процес травлення.

Пектин виводить з організму важкі метали і радіонукліди.

Людині потрібно на добу 400-500 г вуглеводів, з них 50-100 г моно- і дисахаридів.

ОСМИСЛЕННЯ НОВИХ ЗНАНЬ:

1. Значення пектинових речовин для організму людини.
2. Які речовини відносять до пектинових?
3. Розкажіть про пектинові речовини та їхнє значення?

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ:

- Підручник: В. С. Доцяк «Українська кухня»; Львів «Оріяна-Нова» 1998. ст. 558, стор. 11-12.