

ИЗМЕНЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ МАКРО- И МИКРОЭЛЕМЕНТОВ В ПЛОДАХ ТОМАТА И ТОМАТНОЙ ПАСТЕ, ПОДВЕРГШИХСЯ ПЛЕСНЕВЕНИЮ

Л. Л. ОСИНЯН, А. Г. БАГИКЯН, Е. О. ТАРОСОВА, С. С. ПАПЯН

В доброкачественных и заплесневелых плодах и томатной пасте обнаружено до 24 элементов: 8 макроэлементов—Si, Al, Fe, Ca, Mg, Na, K, P; 14 микроэлементов—Ti, Mn, Cr, Ni, Co, V, Mo, Cu, Pb, Zn, Sr, Ga, Zr, Ba и 2 ультрамикроэлемента—Ag, Au.

При заплесневении свежих плодов томата и томатной пасты, вызываемом грибами *Aspergillus* и *Penicillium*, наблюдается сдвиг в сторону снижения содержания макроэлементов. Исключение составляют Si и Al, содержание которых в плодах повышается на 37%. Отрицательное воздействие грибов-контаминаторов на качество плодов томата и томатной пасты проявляется в резком снижении количества таких жизненно важных для потребителя элементов, как K, P, Mg, Ca, Na. В то же время отмечается повышение содержания микроэлементов. Кроме того, в контаминированных плодах выявлены Co, Sr, Ga, Ba, не обнаруживаемые в доброкачественных плодах, и не выявлены Ag и Au, зарегистрированные в контроле. Известно, что в консервной промышленности основным оценочным критерием плодов для выхода концентрированных томатопродуктов является содержание сухих веществ. Так, их количество в доброкачественных плодах составляет 6,8%, и в заплесневелых—5%, в томатной пасте—соответственно 27,1—18,7%.

Приведенные данные должны учитываться при решении вопроса о вторичной переработке консервированных томатопродуктов, в частности томатной пасты, контаминированной видами *Aspergillus* и *Penicillium*.

9 с., библиогр. 8 назв.

Полный текст статьи деп. в ВИНИТИ, № 1468 В 90, от 16.III 1990 г.

Поступило 20.VII 1988 г.