

6. Organic Standart - Вимоги до ведення органічного тваринництва (ВРХ). П.2-В-ОТ-02, 2015.

УДК 663.8:62-5

ВИРОБНИЦТВО СУХИХ ПОРОШКОПОДІБНИХ ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ СОКІВ-НАПОЇВ – ЗАПОРУКА ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ

**Іващенко С.Г., к.т.н., доц., Денисенко С.А., к.т.н., доц.,
Повассар Г.С., магістрант**

(Державний біотехнологічний університет)

На теперішній час виробниками вирощується велика кількість фруктової та плодово-ягідної продукції. Тому стає питання зберігання такої продукції впродовж довго часу, бо де-яка продукція швидко псується і втрачає свої якості.

Існує способи збереження продукції, основними з яких є зберігання в овочесовищах з визначеними режимами, заморожування та висушуванням, виготовлення фруктових чіпсів, джемів, сків, повидла, пюре та інших продуктів.

Також досить поширене виробництво сухих порошкоподібних соків-напоїв шляхом переробки фруктів, плодів та ягід, в яких багато вітамінів, поживних та корисних речовин для організму людини. Така продукція має великий термін зберігання, займає менше місця при зберіганні і транспортуванні та не втрачає тих вітамінів та інших речовин, які є в натуральній продукції.

Переважає більшість сільськогосподарських підприємств з вирощування плодів та ягід тісний та нерозривний зв'язок з переробними заводами та фабриками, на яких виробляється плодово-ягідна продукція у вигляді компотів, соків, нектарів, джему, конфітуру та інша.

Підприємства малої потужності можуть взяти до уваги виробництво сухих порошкоподібних соків-напоїв, що використовуються як у кулінарній та кондитерських галузях, так і у споживанні населенням країни, переважно дітьми та людьми похилого віку з точки зору отримання користі та задоволення цього продукту.

Виготовлення сухих порошкоподібних соків-напоїв відбувається за допомогою вакуум-випарної установки з додаванням цукру, температурний режим якої дозволяє зберегти усі вітаміни, що мають вміст у соці.

Метою нашої роботи було дослідження режимів роботи вакуум-

випарної установки, які вказують на екологічну доцільність впровадження малого обладнання на переробних підприємствах малої потужності. Це дає змогу цілком переробити плоди та ягоди, що швидко псуються та задовольнити уподобання самих вибагливих споживачів.

Висновки. На нашу думку впровадження у виробництво вакуум-випарної установки суттєво знизить втрати плодово-ягідної продукції. Це питання повинно зацікавити керівників переробних підприємств малої потужності.

Список використаних джерел:

1. Черевко О.І., Михайлов В.М., Кіптєла Л.В., Загорулько О.Є. Прогрессивные процессы концентрирования нетрадиционного плодовоовощного сырья: монография [Текст]: монография / А.И. Черевко, Л.В. Киптєлая, В.М. Михайлов, А.Е. Загорулько; Харьк. Гос. Ун-тет пит. И торг. – Х.: ХГУПТ, 2009. – 241с.

УДК 664.6

**ВИРОБНИЦТВО ДРІБНОШТУЧНИХ ХЛІБО-БУЛОЧНИХ
ВИРОБІВ – НАГАЛЬНА ПОТРЕБА НАСЕЛЕННЯ КРАЇНИ**

**Денисенко С.А., к.т.н., доц., Івашенко С.Г., к.т.н., доц.,
Герасименко С.С., магістрант**
(Державний біотехнологічний університет)

Удосконалення технологічного процесу виробництва хліба шляхом переформатування для виробництва дрібноштурчких хлібо-булочних виробів є креативним завданням для керівників хлібо заводів малої потужності.

На теперішній час окрім основних хлібних виробів випускається широкий асортимент дрібноштурчких хлібо-булочних виробів масою 50...200 грам.

Класична машино-апаратурна лінія з виробництва хліба не дозволяє налагодити виробництво батонів та дрібноштурчких хлібо-булочних виробів, але шляхом модернізації технологічної лінії можна досягти цієї мети [1].

Метою досліджень є модернізація машино-апаратурної лінії, яка полягає у введенні до її складу тістоокруглювальної машини, яка дає можливість округлювати тістові заготовки масою від 100 гр до 1,1 кг та ущільнювати їх поверхневий шар так, щоб у разі випікання перетворена поверхня виробів була з гладенькою скоринкою, а це, в