

ДО ПИТАННЯ СВОЄЧАСНОЇ ПЕРЕРОБКИ ПЛОДІВ ТА ЯГІД

Денисенко С.А., к.т.н., доц., Івашенко С.Г., к.т.н., доц.,
Пришляк Д.В., Будовський Р.М., Будовський А.М., Джевлах А.А.,
магістранти
(Державний біотехнологічний університет)

У світі з-за недбалого зберігання плодів та ягід втрачається біля 40% всієї сільськогосподарської продукції.

Великий вміст вологи у плодах та ягодах не дає змогу запобігати їх псуванню, що відбувається як у кількісному, так і у якісному стані, тому необхідна своєчасна у деяких випадках, невідкладна переробка плодів та ягід.

Виробництво плодово-ягідних соків, компотів, варення джему, конфітюру, а сушіння та швидке заморожування плодів та ягід дає можливість зберігати вітаміни у їх складі [1].

Підвищена температура навколишнього середовища та великий вміст вологи у плодах та ягодах переважно впливають на прийняття відповідних інженерних рішень щодо своєчасної переробки сировини з метою отримання якісного готового продукту, таким чином відбувається виготовлення тих чи інших продуктів харчування, які полюбляють дуже широкі верстви населення.

На потужних підприємствах переробка плодово-ягідної сировини відбувається суттєво з-за великої кількості обладнання, що застосовується одночасно в декількох машино-апаратних лініях, але для підприємств малої потужності необхідність прийняття керівництвом правильного рішення дозволить практично безвідходно переробити плоди та ягоди з отриманням готового продукту для задоволення потреб найвибагливіших споживачів.

Список рекомендованих джерел:

1. Денисенко С.А., Івашенко С.Г., Гребенюков С.С. Обґрунтування технологічних параметрів гідравлічного преса для видобування плодово-овочевих соків. //Матеріали міжнародної науково-практичної конференції. Сучасні напрямки технології та процесів переробних і харчових виробництв ” – Харків: ХНТУСГ, 2020. – С. .