

formation of microcracks on the surface of flaked groats and allow accelerate cooking time of the resulting product. Obtained mixture of flaked groats by organoleptical characteristics fully complies the traditional products.

To removed particles of crushed kernels and husking bran which are formed in small quantities at flaking mixture of flaked groats sieved. Sifting is carried out in plansifter while by overtail of sieve 1,4×20 mm obtained flaked groats, which sent for further processing, by passage of this sieve and overtail of sieve № 063 carried out removal of particles of crushed kernels, by passage of sieve № 063 carried out removal of husking bran. Flaked groats dried at belt dryer at temperature of drying agent 40-60 °C to moisture content of 13-14%. After this flaked groats sent for magnetic control and packaging.

ВИКОРИСТАННЯ УЛЬТРАЗВУКУ В ТЕХНОЛОГІЯХ ПЕРЕРОБКИ ДИКОРΟΣЛОЇ СИРОВИНИ

Червоний В.М., к.т.н., Семікоз К.Е., магістрант,

(Харківський державний університет харчування та торгівлі)

Афукова Н.О., к.т.н., доц.

*(Луганський національний аграрний університет,
м. Старобільськ)*

Мета досліджень: удосконалення технологічних процесів переробки дикорослої сировини.

Основні матеріалі досліджень. Для України дикорослі плоди та ягоди є перспективною сировиною у зв'язку з тим, що вони збагачені біологічно активними речовинами, мають відносно високе пристосування до місцевих умов, імунітет до багатьох захворювань, тому дають найбільш стабільні врожаї у порівнянні з культурними рослинами. Однак, незважаючи на всі позитивні характеристики дикорослих плодів ті ягід, їх переробка не є масовим виробництвом.

З іншого боку використання, наприклад, лише дикорослих яблук, які містять значну кількість пектинових речовин, вуглеводів, переважно фруктозу та порівняно мало вітамінів, органічних кислот, несе окремі технологічні недоліки – колірна гама харчових виробів з яблук досить ненасичена і естетично несприятлива. Вирішення цієї проблеми можливе завдяки поєднанню різних видів дикорослої сировини. Тому важливою задачею є використання дикорослих плодів і ягід, які є важливим природним ресурсом для розширення

асортименту харчових виробів із плодів і ягід та удосконалення процесу їх переробки внаслідок високої термічної лабільності біологічно-активних елементів. Усунення подібного недоліку можливе завдяки поєднанню та інтенсифікації масообмінних процесів, наприклад, з застосуванням ультразвукової обробки.

Для створення маловідходної технології запропоновано авторами отримані після протирання відходи заливати водою (гідромодуль 1:(0,5...0,7) маси води) та обробляти ультразвуковими хвилями тривалістю до 15 хв. Після процес виробництва відбувається за стандартними технологічними інструкціями (рис. 1).

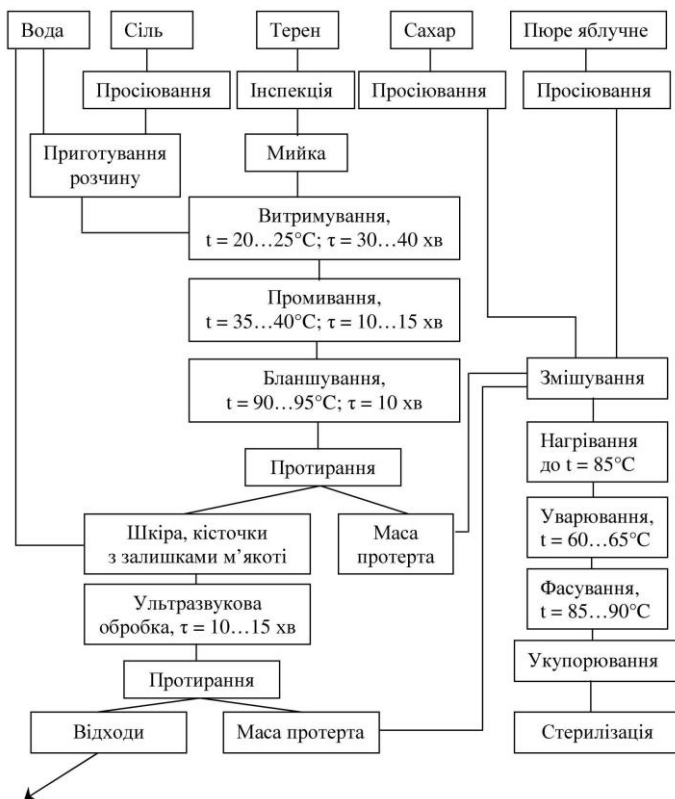


Рис. 1. Схема процесу виробництва пасти з терена та яблук

Таким чином, застосування ультразвукової обробки під час отримання напівфабрикату високого ступеня готовності з дикорослої сировини дозволяє збільшити кількість поліфенолів: під час

виробництва цукатів з диких груш – в 1,4 рази більше, з диких яблук – в 2,2 рази; пасти з терену та яблук – в 1,5 рази більше у порівнянні зі стандартними технологіями.

Висновки: Запропоноване технологічне рішення дозволить підвищити енергоефективність виробництва продукції з дикорослої сировини.

ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ БЕЗВІДХОДНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ СТАВКОВОЇ РИБИ

Постнов Г.М., к.т.н., проф.,

(Харківській національній технічній університет сільського господарства ім. П. Василенка)

Червоний В.М., к.т.н., Старков В.О., магістрант

(Харківський державний університет харчування та торгівлі)

Мета досліджень. Для розвитку рибопереробної галузі України найбільш важливим є вирішення питання організації комплексної і безвідходної переробки риби з прісноводних водойм та гідробіонтів. Технології, що застосовуються сьогодні, неповністю використовують рибну сировину прісноводних водойм, що призводить до накопичення на підприємствах великої кількості відходів. Вирішити цю проблему можна, використовуючи електрофізичний вплив на сировину, зокрема ультразвук.

Основні матеріалі досліджень. Організація переробки ставкової рибної сировини з використанням низькорівневих технологій безвідходної переробки дозволяє зменшити вартість готових продуктів, розширити їх асортимент і забезпечити повне використання харчового потенціалу рибної сировини прісноводних водойм.

Пріоритетним напрямом розвитку галузі з переробки риби є організація глибокої переробки сировини для максимального виходу їстівної частини. Така переробка супроводжується утворенням значної кількості вторинної сировини (від 38% до 58%), особливо під час виробництва рибного філе та фаршу. Вторинна рибна сировина має високу біологічну цінність, що зумовлює перспективність її використання для отримання різноманітних продуктів, зокрема харчових.

Риба прісноводних водойм може бути використана для приготування великої кількості різноманітних виробів, що зумовлює