

Висновки

Результати даних досліджень мають підтвердження на виробництві – позитивні відгуки від керівників підприємств малої потужності з переробки плодів, ягід та овочів.

ДО ПИТАННЯ ПЕРЕРОБКИ ФРУКТОВО-ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ПОРОШКОПОДІБНИХ СУМІШЕЙ

**Денисенко С.А., к.т.н., доц., Іващенко С.Г., к.т.н., доц.,
Соловей П.О., студент**

*(Харківський національний технічний університет сільського
господарства імені Петра Василенка)*

Мета досліджень

Метою дослідження є застосування вакуум-випарної установки та вибір оптимальних режимів її експлуатації.

Основні матеріали досліджень

В умовах сьогодення для кулінарних та кондитерських виробів набуло поширення додавання сухих порошкоподібних продуктів, використання яких доцільне як у вигляді добавок до самих виробів та страв, так і у процесі приготування вітамінізованих напоїв у пунктах громадського харчування.

Велика кількість плодово-овочевої сировини втрачається під час недбалого зберігання у сховищах з невідповідними режимами зберігання. Розумний керівник повинен передбачити можливість швидкого псування сировини та прийняти відповідне рішення щодо переробки плодів, ягід, овочів з певним ступенем стиглості на порошкоподібні продукти з подальшим використанням їх у кулінарно-кондитерському виробництві.

Відповідно до вирішення цієї актуальної задачі студентами та викладачами кафедри ОПХВ був проведений вибір оптимальних режимів експлуатації вакуум-випарної установки. Це дає можливість при розрідженні у робочій камері та частоті обертів ножа 6 об/хв ретельніше перетворити сік на сухий порошок без суттєвих втрат корисних та вітамінних властивостей готового продукту.

Висновки

Доцільність впровадження вакуум-випарної установки у виробництво підтверджується позитивними відгуками керівників підприємств з переробки плодово-овочевої сировини.