

## АСЕПТИЧНА СТЕРИЛІЗАЦІЯ ТОМАТНОГО СОКУ

**Карпенко М.В., Мураховський О.В., Гольденбайн І.І., гр. МЗ-25**  
**Остапенко В.І., гр. МЗ-15**

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Черевко О.І.**,  
д-р техн. наук, проф. **Кіптела Л.В.**,  
канд. техн. наук, доц. **Загорулько О.С.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Пошуки заходів по інтенсифікації процесів стерилізації і пастеризації з неодночасним обмеженням температурних впливів і їх перепадів при забезпеченні необхідних термінів зберігання продукції є важливим і актуальним напрямом розвитку консервної промисловості. Особливо важливо це для продукції дитячого, лікувального та профілактичного харчування. Інтенсивний теплообмін у сполученні обробки продукції в потоці і одержаних упаковках дозволить наблизити параметри цих процесів до показників технологій високотемпературної короткочасної стерилізації з суттєвим підвищенням якісних показників продукції.

Теплові методи досягнення асептичного стану продукції продовжують займати щільне місце серед методів безпечної обробки, що особливо важливо стосовно продуктів, напоїв та соків для дитячого харчування.

Неконтрольоване розповсюдження хімічних методів консервації на нетрадиційні для них види продуктів харчування і напоїв слід вважати як таке, що створює екологічну небезпеку для населення в умовах обмеженої інформативності.

Досягнення індустрії нових пакувальних матеріалів створює нові можливості для розвитку технологій у тому числі і асептичного пакування харчових продуктів. На ринку напоїв, соків, пива тощо скляну та жерстяну тару активно витісняють полімерні упаковки та матеріали. Однак у випадках, коли здійснюється пастеризаційна або стерилізаційна обробка продукції скляна і жерстяна тара залишаються поза конкуренції.

Асептична обробка продукції, соків і напоїв знаходить розвиток в потоках нефасованої і фасованої продукції. Сучасні технології і обладнання забезпечують високий рівень надійності в забезпеченні довготривалого зберігання продукції.