

ВИЗНАЧЕННЯ КОНТРОЛЬНО-КРИТИЧНИХ ТОЧОК ПІД ЧАС ВИРОБНИЦТВА ОВОЧЕВО-ФРУКТОВОГО СОУСУ З НАПІВФАБРИКАТУ

Котелевська Р.А., гр. 5ХТк

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.В. Стоянова**
Херсонський національний технічний університет

Метою дослідження є визначення критичних точок при виробництві овочево-фруктового соусу з напівфабрикату (на основі пюре з моркви та айви). Напівфабрикати (пюре), які отримані методом асептичного консервування, отримують з натуральної сировини без застосування консервантів і барвників. Відповідно до поставленої мети вирішувались такі питання: розроблення технологічної схеми морквяно-айвового соусу; дослідження режимів технологічних процесів відповідно системи НАССР.

Об'єктом дослідження є технологічні процеси і режими виробництва морквяно-айвового соусу. Предметом дослідження є морквяне і айвово пюре (напівфабрикат), небезпечні ризики та коригувальні дії при виробництві овочево-фруктового соусу. Технологічний процес виробництва морквяно-айвового соусу складається з таких операцій: підготовка морквяного і айвового пюре (розведення до масової частки сухих речовин за рецептурою), змішування, додавання солі, цукру, кип'ятіння. Додавання до продукту аскорбінової кислоти також затримує потемніння продукту. Соус варять – 15–20 хв, далі готовий соус направляють на гомогенізацію, а потім на фасування при температурі 85 °С. Деаерація соусу відбувається у вакуум-наповнювачів і вакуум-закочувальних машин для запобігання потемнінню. Тару з продуктом передають на стерилізацію при 100 °С протягом 25 хв. Готові соуси залежно від рецептурного складу містять (у %): сухих речовин до 35, хлоридів 1,5–3,5, мають титровану кислотність (в перерахунку на яблучну кислоту) 0,8%.

При складанні блок-схеми виробництва соусу на основі напівфабрикату асептичного зберігання авторами визначені контрольно-критичні точки (ККТ): ККТ1 – розвантаження напівфабрикату; ККТ2- уварювання; ККТ3 – фасування; ККТ4 – стерилізація готової продукції.

Отримані дані дозволяють провести сертифікацію системи керування безпечністю продукції «Овочево-фруктовий соус» відповідно до вимог ДСТУ ISO 22000:2007 на підприємстві.