

ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СУШІННЯ ФРУКТОВОГО ПОРЕ

Д'яченко Л.А., гр. 5ХТк

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

Метою дослідження є вдосконалення технології сушіння порошку з кісточкових плодів (абрикос). Відповідно до мети досліджень було поставлено та вирішено наступні завдання: розробити технологічну схему сушеного порошку з абрикос; оцінити сушену готову продукцію за основними біохімічними, органолептичними, технологічними показниками та встановити відповідність її вимогам стандарту.

Об'єктом дослідження є свіжа та сушена продукція двох сортів абрикосів (Червонощокій, Мелітопольський пізній).

Предметом дослідження є процеси, що відбуваються у свіжій сировині та сушеного порошку під час сушіння та у процесі тривалого зберігання.

Запропонована технологічна схема виробництва абрикосового поре з описом обладнання, яка включає такі операції: зберігання, миття, інспекція, бланшування, протирання, фінішування, дозування, сушіння, подрібнення (молотковий мікромлин 8-ММ), магнітна сепарація, фасування, вакуумування, пакування, складське зберігання. Для отримання вишневого порошку в даній технологічній схемі пропонується процес сушіння проводити на сублімаційній установці СС-0,2. Технологічний процес отримання сублімованих продуктів складається з наступних основних операцій: попередньої обробки сировини і отримання поре; заморожування; сублімаційного сушіння; вакуумне упакування готової продукції (порошку).

За експериментальними дослідженнями: початкова вологість сировини – 78%, кінцева вологість продукту (порошку) – 5%. Оцінка харчової цінності абрикосового порошку сублімаційного сушіння за органолептичними, фізико-хімічними показниками показує їх незначні відмінності від свіжих продуктів.

Впровадження сублімаційного сушіння у виробництво фруктових порошоків дозволяє поліпшити якість кінцевого продукту і зберегти в ньому всі корисні речовини.