

## **СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ РЕЖИМОВ ЭКСТРАГИРОВАНИЯ ИЗ ЗЕРЕН КОФЕ НА ОСНОВЕ МИКРОВОЛНОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

**Макиевская Т.Л., асп.**

Научный руководитель – д-р техн. наук, проф. **Бурдо О.Г.**  
Одесская национальная академия пищевых технологий

Пищеконцентратная отрасль пищевой промышленности относится к группе материалоемких отраслей, где в структуре себестоимости материальные затраты занимают 75% .

Общепринятые ныне технологии получения растворенных вкусоароматических и красящих веществ, в частности при производстве растворимых кофе, отличаются значительной энергоемкостью, длительностью технологического процесса, потерей ценных компонентов, что увеличивает себестоимость и снижает качество конечного продукта. В значительной мере это определяется тем, что в пищевых технологиях вопросы экстрагирования изучены недостаточно глубоко и исследования носят, как правило, частный характер.

На кафедре ПАиЭМ в ОНАПТ развивается направление получения экстрактов кофе, и был предложен уникальный продукт – жидкого концентрированного кофе. При производстве такого кофе необходимо получить экстракт высокой концентрации, что требует создания принципиально нового оборудования.

Основная научно-техническая идея заключается в том, что организуется циклическое поочерёдное воздействие на зерновой слой потоком экстрагента и электромагнитным полем.

Изучение возможности использования электромагнитного излучения при экстрагировании кофейных зерен является перспективным направлением, которое повысит эффективность процесса, снизит величину затрат электрической энергии, улучшит качество получаемого продукта.