

## ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА РОЗДІЛЬНИХ КОНЦЕНТРАТІВ НА ОСНОВІ ПЛОДОВОВЕЧЕВОЇ СИРОВИНИ

**Шершньов Г.Г., гр. М-13, Сардаров А.М., асп.**

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Маяк О.А.**,

д-р техн. наук, проф. **Михайлов В.М.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Важливою науково-технічною проблемою є забезпечення населення України високоякісними продуктами харчування. Перспективним напрямом є виробництво концентрованих продуктів із плодовоовочевої сировини, через високий вміст у цих продуктах біологічно активних речовин, харчової клітковини, тривалого терміну зберігання без необхідності введення до складу додаткових ненативних інгредієнтів.

Наразі існує велика кількість технологій виробництва концентрованих продуктів із плодів, ягід і овочів, таких як повидло, мармелад, цукати, пастоподібні концентрати тощо. Однак виготовлення цих продуктів здійснюється за температур, близьких до 100° С. За таких режимів теплової обробки більша частина вітамінів руйнується і, як наслідок, біологічна цінність зазначених вище продуктів незначна, а їхня собівартість висока.

Нова технологія виробництва роздільних концентратів включає: підготовку плодовоовочевої сировини, подрібнення, поділ маси на сік та вижимки, фільтрування соку, концентрування соку до вмісту сухих речовин 85% шляхом випарювання під вакуумом 0,95 МПа за температури 48...55° С, подрібнення вижимок після відділення соку, вібровакуумну сушку подрібнених вижимок за температури 45...50° С до змісту сухих речовин 50% і купажування концентрованого соку з підсушеними вижимками, лимонною кислотою й натуральним ароматизатором.

Цей спосіб виробництва роздільних концентратів має низку переваг, у першу чергу, температура обробки сировини сприяє збереженню біологічно активних речовин і вітамінів, переробка вижимок і додавання їх у концентрований сік сприяє покращенню органолептичних властивостей продукту й більше повному збереженню сировини.