

СПОСІБ ЗБЕРІГАННЯ ПЛОДІВ СЛИВИ У ПОВІТРЯНОМУ СЕРЕДОВИЩІ І В ЦУКРОВОМУ СИРОПІ ЗА НИЗЬКИХ ТЕМПЕРАТУР

Призначення та галузь застосування. Спосіб відноситься до сільського господарства, а саме до способів переробки і зберігання рослинної продукції, яка швидко псується.



Технологічна характеристика. Згідно пропонованого способу рекомендовано використовувати для промислового заморожування при температурі мінус 24°C сорти сливи Угорка Кавказька та Легенда та зберігати за низьких температур протягом 8 місяців. Сорти Кірке, Заповідна та Стенлей зберігати при низьких температурах протягом чотирьох місяців. Дефростацію проводити шляхом занурення у водопровідну воду температурою 20-30°C до температури споживання 5°C. Проводити заморожування плодів сливи у 20% цукровому сиропі при температурі мінус 24°C.

Ефект від застосування. При заморожуванні у 20% цукровому сиропі збільшується інтенсивність тепловіддачі, що сприяє збільшенню швидкості заморожування та забезпечує мінімальні зміни мікроструктури, органолептичних властивостей і харчової цінності плодів. Збереженість вітаміну С в плодах сливи, заморожених в повітряному середовищі розсипом, після 8 місяців зберігання склала 61%, біофлавоноїдів – 82,7%, у плодах з цукровим сиропом збереженість вітаміну С – 91%, катехинів – 83,7%, а сума біофлавоноїдів зросла в 1,3 рази.

Автор розробки: к.т.н. Григоренко О.В.