Сучасна лінія по виробництву соку

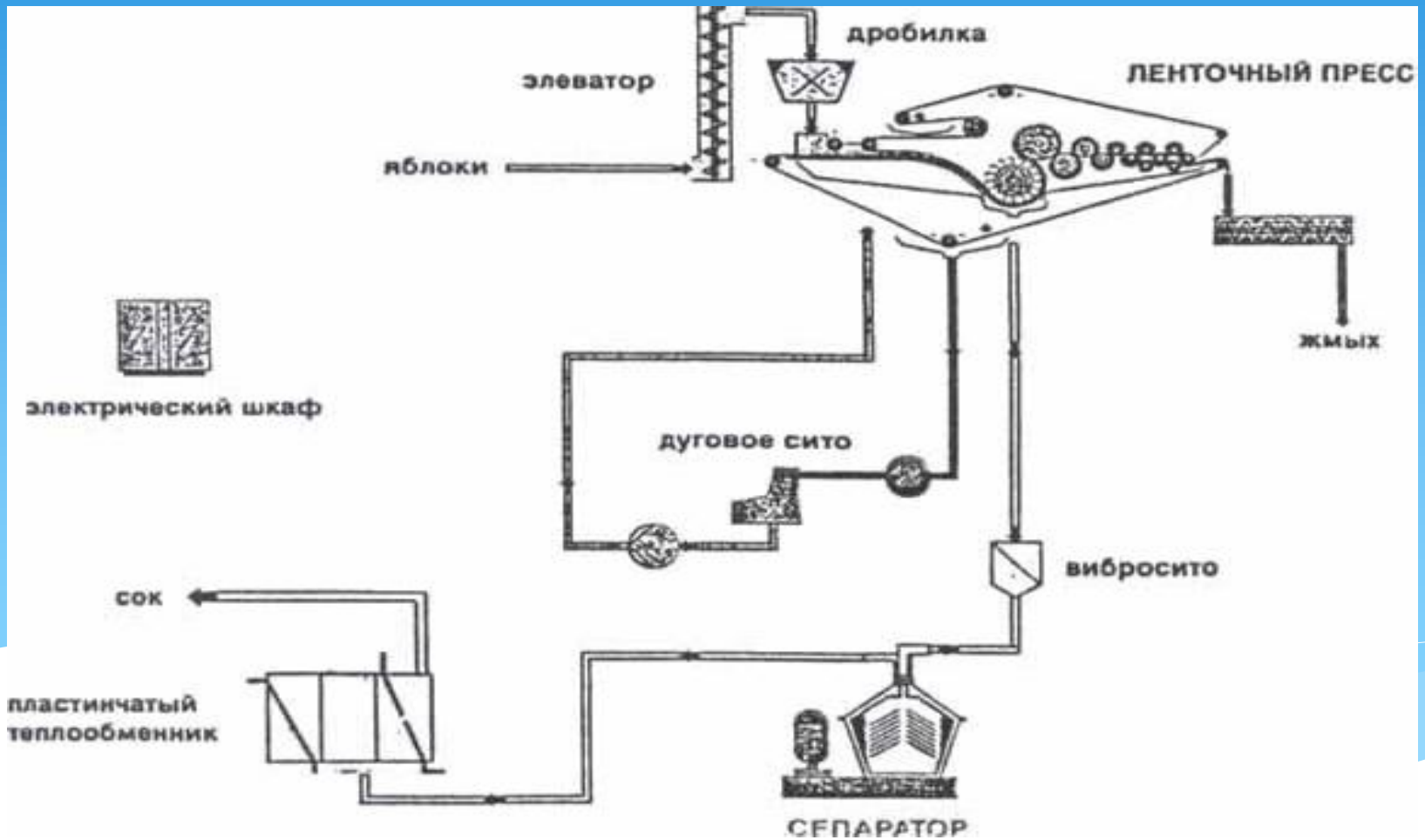
Виконав: Кідалов О.О.

Фруктовий сік — сік, отриманий із доброякісних дозрілих, свіжих фруктів, не зброджений (проте здатний до бродіння), призначений для безпосереднього вживання в їжу або для промислової переробки.

Види сокової продукції

* Сік прямого віджиму
* Свіжовижатий сік
* Відновлений сік
* Концентрований сік
* Дифузійний сік

Технологічна схема виробництва яблучного соку



Виробництво соку починають зі збору ягід

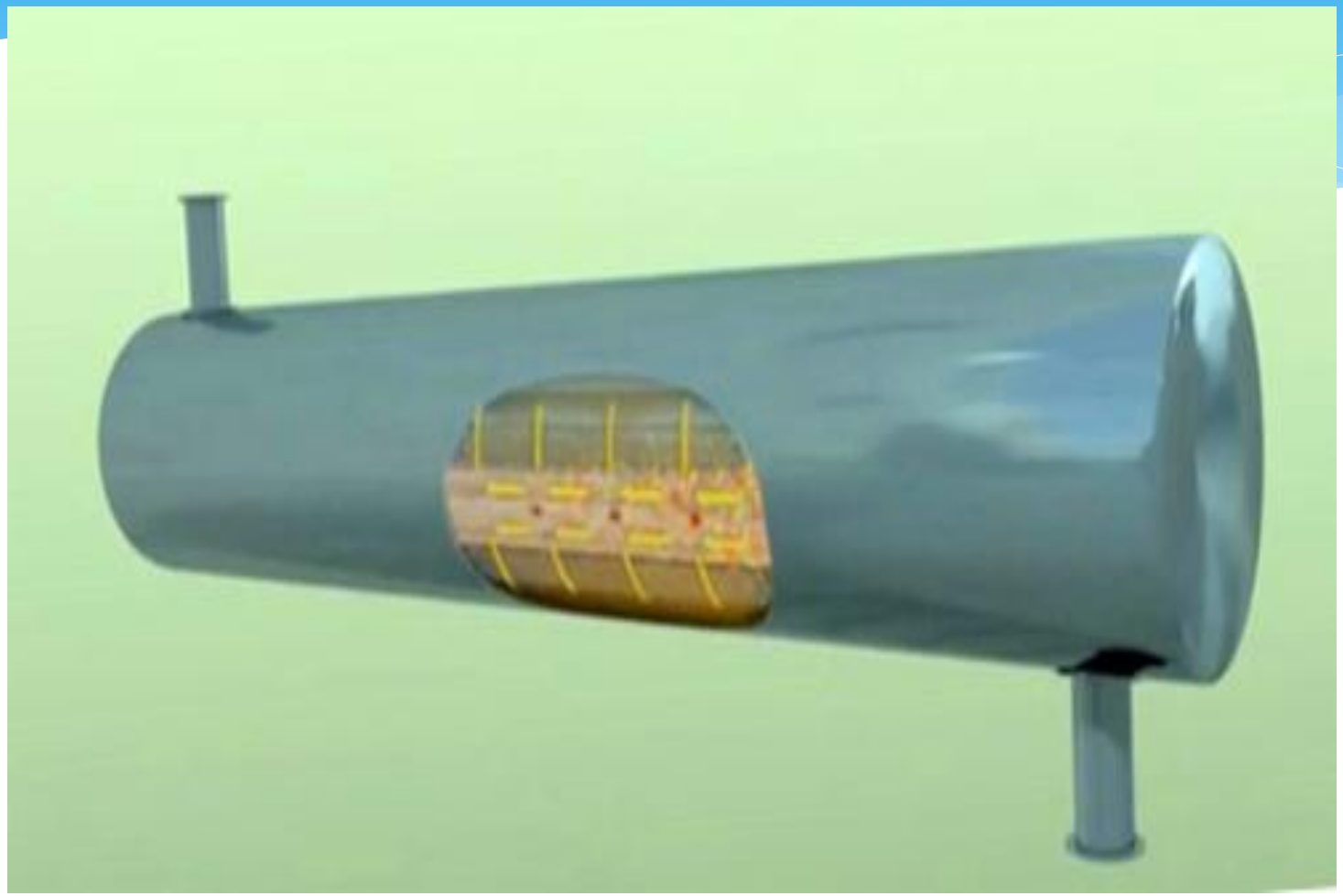
По прибуттю на територію заводу, сировина завантажується в спеціальні бункери

Далі потужні потоки води штовхають яблука по жолобах прямо у виробничий цех для первинної очистки.

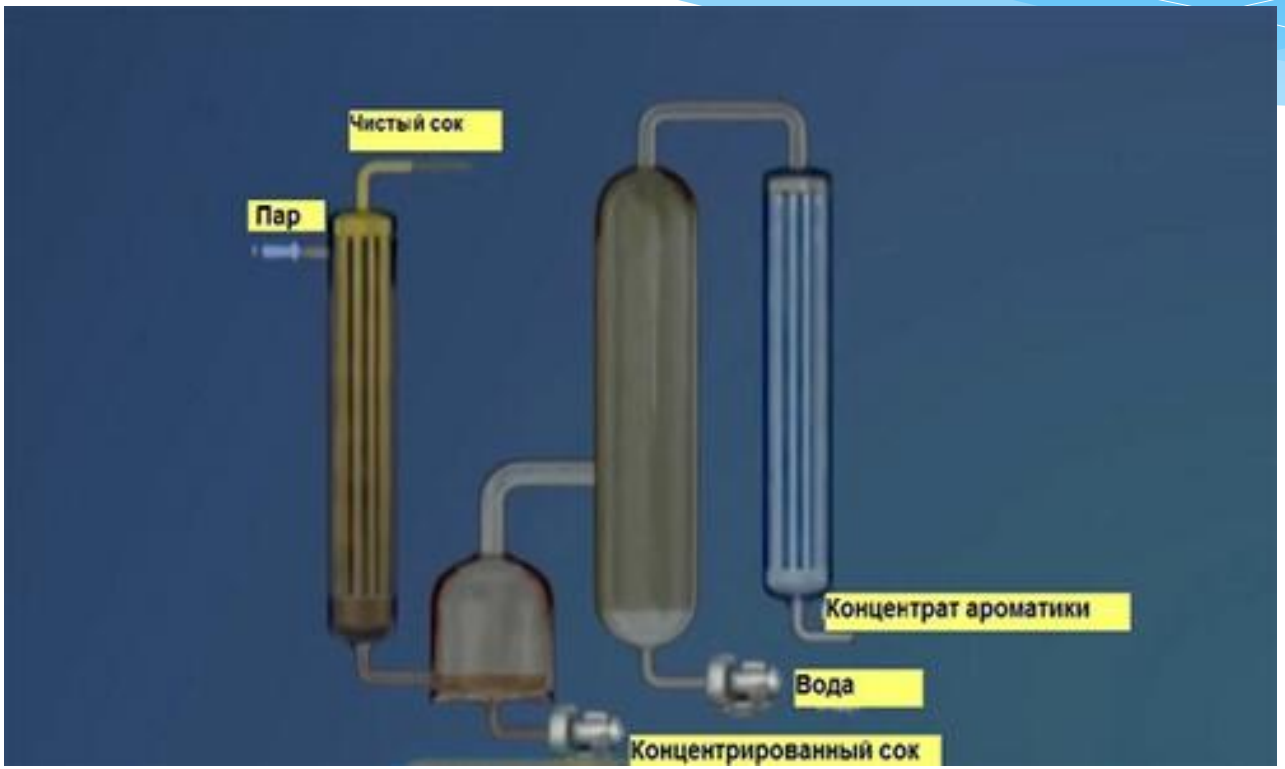
Далі приступають до сортування -відбраковують підгнилі і пошкоджені в процесі транспортування фрукти.

Коли плоди відібрали, їх відправляють в дробарку, де молотки подрібнюють фрукти.

Потім отриманий сік відправляють в труби на ультрафільтрацію.

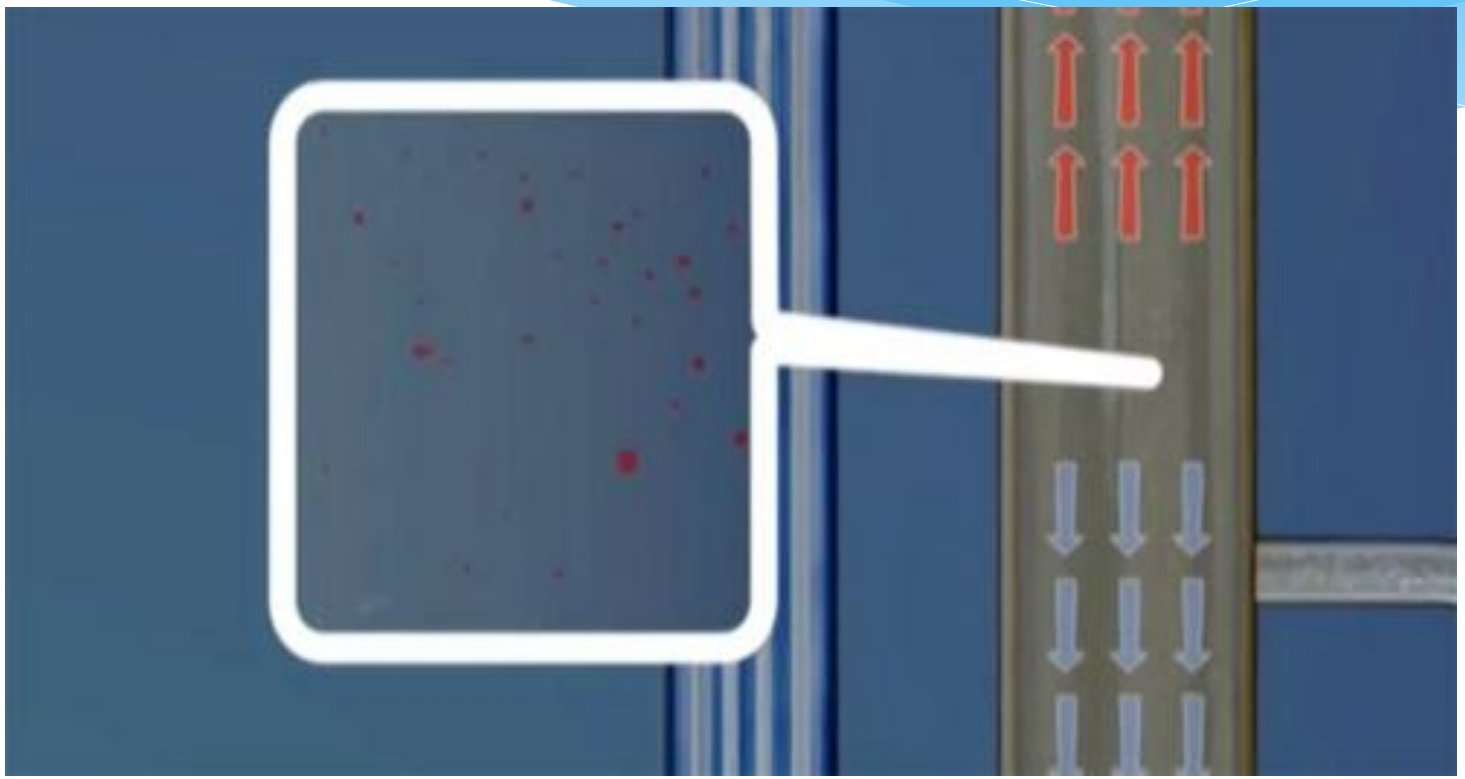


Вакуумно-випарна установка оснащена подачею соку і пара, де рідина нагрівається, але не доводиться до кипіння.



У вакуумі рідина випаровується з соку разом з ароматообразуючими речовинами

Отриманий випар починає конденсуватися – вода відводиться в нижню частину бака, а «ароматний пар» прямує вгору в конденсатор, де перетворюється в рідину.



Далі досліджують безпеку соку шляхом приміщення маленьких порцій соку в термошафа

Після отримання задовільних результатів в лабораторії, сік можна відновлювати, тобто додавати в нього воду

Останньою стадією є пакування в тару