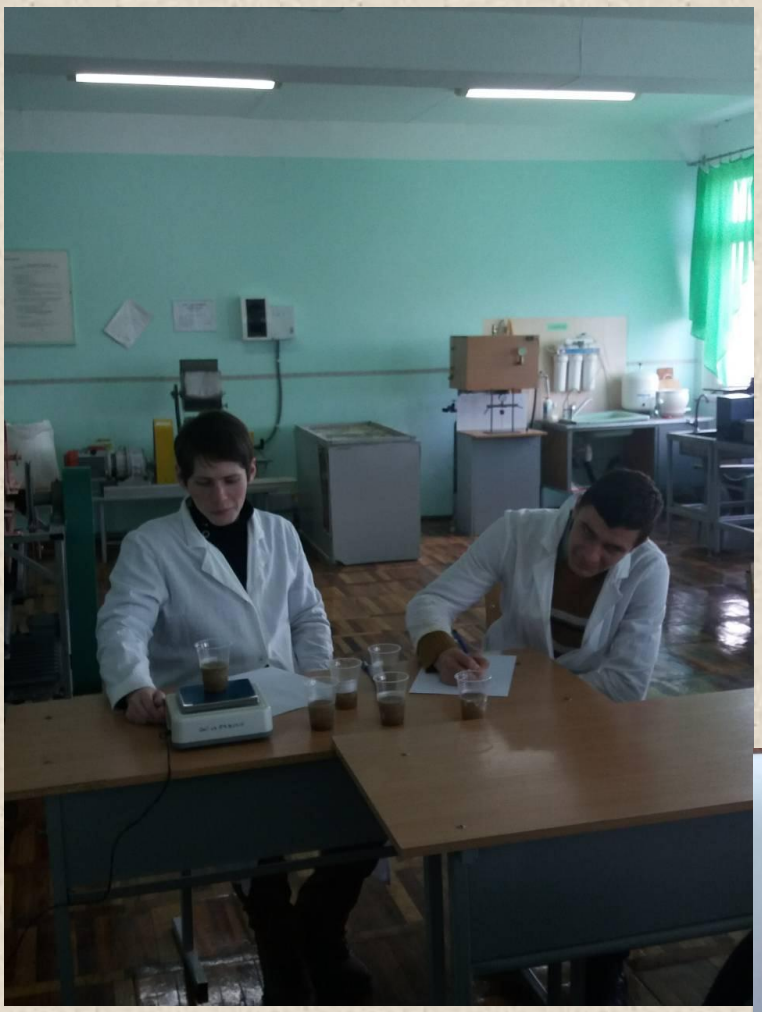
Вдосконалення способу виробництва соку яблучного замороженого

Доповідачі: Угольніков В.В., Світличний О.О., 22сГМ,

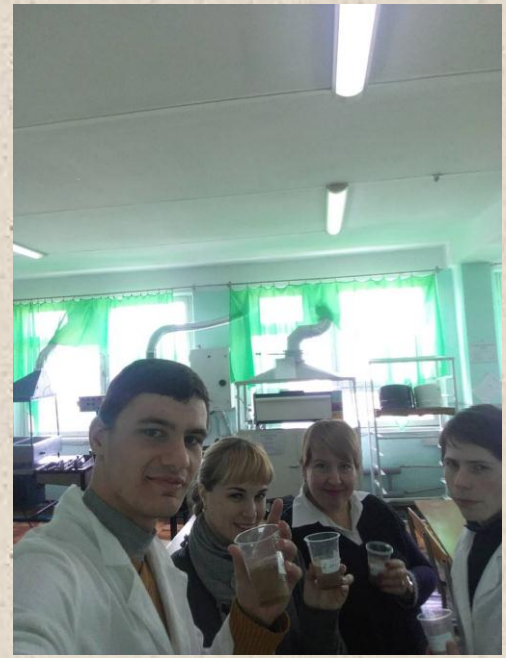
Керівник: к.т.н., ст. викл. Тарасенко В.Г.

Технологія виробництва замороженого фасованого «Мелітопольського яблучного соку з волоськими горіхами» класичного:

Підбір → миття → сортування → очищення → подрібнення сировини → отримання соку → купажування → гомогенізація → розфасування → заморожування до температури всередині продукту мінус 20 °С → тривале низькотемпературне зберігання при температурі мінус 20 °С



03.10.2017



Таблиця

Органолептична та біохімічна оцінка якості замороженого фасованого

«Мелітопольського яблучного соку з волоськими горіхами» класичного

Об'єкт і термін зберігання	Сухі речовини, %	Загальний цукор, %	Загальна кислотність, %	Вітамін С, мг/100г	Каротин, мг/100г	Органолептична оцінка
«Мелітопольський яблучний сік з волоськими горіхами» класичний свіжий	23,2	6,74	0,75	80	0,030	4,7
Заморожений фасований «Мелітопольський яблучний сік з волоськими горіхами» класичний після 3 міс.низькотемпературного зберігання	23,3	6,76	0,75	65	0,028	4,97

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Заморожений фасований «Мелітопольський яблучний сік з волоськими горіхами» класичний, що включає підбір сировини, миття, сортування, очищення, подрібнення, отримання яблучного соку, купажування, гомогенізацію, розфасування, заморожування до температури всередині продукту мінус 20÷2°С, тривалого низькотемпературного зберігання при температурі мінус 20÷2°С, **який відрізняється тим,** що як сировину використовують яблучний сік, причому сік отримують з усього плоду з виманням сім'ячок і очищенням шкірки, потім купажують його з подрібненими ядрами волоських горіхів воскової стиглості, сиропом варення з зелених волоських горіхів, цукром буряковим,кислотою лимонною при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яблучний сік	82...86;
подрібнені ядра волоських горіхів воскової стиглості	10…16;
сироп варення з зелених волоських горіхів	1,0...1,2;
цукор буряковий	2,0...2,2;
кислота лимонна	0,5...0,6.

Ректор університету,
доктор технічних наук, професор,
член кореспондент НААН України В.М. Кюрчев

Дякую за увагу!