

УДК 664.85

Гарасівка Я. - ст. гр. ХОМ-61

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ПІДГОТОВКА ВИШНІ ДО ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ

Науковий керівник д.т.н., професор Стадник І.Я.

Garasivka Y.

Ternopil Ivan Pul'uj National Technical University

PREPARATION PROCESS OF CHERRY

Supervisor: prof. Stadnuk I.

Ключові слова: технологічний процес ,калібрування .

Keywords: technological process, calibration.

Калібрування це сортування, поділ продукту на групи з приблизно однаковими розмірами за формою і масою. Калібрують або цілу, або різану сировину на ситах з круглими отворами, на довгому перфорованому циліндрі, що обертається (круглі отвори мають розмір, який збільшується від входу в циліндр до виходу), на стрічках з тросиків, відстань між якими регулюється. Продукцію калібрують для того, щоб мати однорідну сировину, що є необхідною умовою для подальшого її механізованого очищення, різання, фарширування та підтримання теплового режиму. Найчастіше використовують для вишні барабанні калібрувальні машини.

У барабанної машини кількість отворів на барабані з певним розміром отворів дорівнює кількості фракцій відкаліброваної продукції. Продукцію мийть як до, так і після інспектування та калібрування, а при використанні на останній стадії миття дезінфікуючих засобів ще й споліскують. Для миття використовують чисту питну воду без запахів та наявності мікрофлори: якщо вода м'яка, то сировина її легше вбирає і втрачає свою міцність (ягоди розвалюються); якщо тверда, то шкірка плодів грубіє, що утруднює їх стерилізацію, а при уварюванні сировини в котлах утворюється багато накипу; якщо містить солі заліза, то в продукції світлого кольору вони викликають потемніння. Для миття 1 т сировини потрібно близько 5 т води. Якщо води недостатньо, то роблять її циркуляцію, попередньо продезінфікувавши (5-9 мг/л хлору).

Для зниження кількості теплостійкої плісені на сировині застосовують змочувальні агенти — дециквाम-222-дифецилдиметиламонію бромід з розрахунку 0,5 — 1 г на 1 л води. Тривалість перебування плодів у розчині 30 с. У цілому при митті міцних плодів тривалість перебування у воді — не більше 10 — 15 хв., оскільки з них у мийну воду переходять мікроелементи та водорозчинні вітаміни. Слід пам'ятати, що хлор і питна сода руйнують аскорбінову кислоту, тому нарізану продукцію у воді не залишають. Кісточки й плодоніжки видаляють машинами лінійного типу. Машина для очищення вишень, черешень має гумові валки, які обертаються назустріч один одному. Відстань між ними менша за найменші розміри плодів, тому вони не провалюються, а плодоніжки захоплюються валками і відриваються. Для очищення абрикосів і персиків машина має робочий орган — пластинчасту чи гумову стрічку з гніздами. Стрічка рухається з інтервалами і в момент зупинки на гнізда з плодами опускаються пуансони, що виштовхують кісточку з плодів у піддони, з яких вони видаляються конвеєром. Для видалення кісточок з дрібних плодів використовують кісточковибивну машину барабанного типу.