

УДК 664.04

Т. Є. Мурин, В. Р. Сельський, канд.біол. наук, доц.

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

СПОСОБИ ПІДГОТОВКИ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ СОКУ ІЗ СЛИВИ

T.Y. Muryn, V. R. Selskyi, Ph.D, Assoc Prof.

METHODS OF PREPARATION OF RAW MATERIALS IN THE PRODUCTION OF PLUMS JUICE

Одним із основних етапів виробництва соків є вилучення соку із фруктової сировини. Соку із плодів може бути вилучено 95 % від маси плодів. Але фактично вихід соку складає біля 65 %.

Вихід соку може залежати від виду сировини, фізичних характеристик та хімічного складу. Основною перешкодою для вилучення соку є жива непошкоджена цитоплазма клітини і для більш повного соковиділення необхідно її зруйнувати.

Для зруйнування цитоплазматичних мембран використовують різні методи: теплові, механічні, заморожування.

Найпоширенішим способом отримання соків є пресовий. Класичні способи отримання соків із сировини, наприклад, із яблук, що легко віддають сік, неефективні для сировини, яка важко віддає сік, через низький вихід і трудомісткість процесу.

До сировини, що важко пресується можна віднести сливу. Пресування такої сировини не забезпечує ефективності технологічного процесу.

Важливим етапом при вилученні соку є попередня обробка сировини, що полягає у пошкодженні клітин.

Покращити якість соків можна за використання сировини різної сортової приналежності. Що призведе до зростання економічної ефективності і підвище рентабельність виробництва.

Метою наших досліджень було вивчення впливу способів попередньої підготовки слив різних сортів на виділення соку.

Досліджували зразки сортів слив Персикова, Глобус, Ренклюд синій.

Для підвищення соковиділення, сливи піддавали додатковій попередній обробці: бланшуванню у воді, парі, заморожуванню, обробці НВЧ хвилями, потім піддавали центрифугуванню як більш ефективному методі виділення соків.

В результаті проведених досліджень встановлено зростання соковіддачі у всіх сортах слив, зокрема, при бланшуванні у воді та у парі. Менше зростання соковіддачі встановлено при заморожуванні і обробці НВЧ хвилями.

Проведено органолептичну оцінку соків.