

9. РОЗРОБКА КОНСЕРВІВ З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН ІЗ ВТОРИННИХ ПРОДУКТІВ

Т.М. Левківська, І.М. Ткаченко, Ю.О. Федорець
Доц. Л.О. Косоголова

На сьогодні в консервній промисловості актуальною залишається проблема безвідходного виробництва. Відомо, що при виробництві натурального морквяного соку відсоток відходів складає 35-40 %, що є багатими на β -каротин та мікроелементи.

Метою даної роботи було дослідження і розробка технологічних режимів для одержання нових харчових продуктів з підвищеним вмістом біологічно активних речовин.

В результаті знайдено оптимальне співвідношення морквяних вичавок та кукурудзяного солоду для виготовлення пюре та визначено оптимальні режими процесу затирання кукурудзяного солоду.

У готовому продукті було досліджено фізико-хімічні та мікробіологічні показники.