

22. ВПЛИВ ОСНОВНИХ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПАРАМЕТРІВ ПРИ ТЕПЛОВОМУ СУШІННІ ТА ЗБЕРІГАННІ КАРОТИНОВІСНИХ МОРКВ'ЯНИХ ЗБАГАЧУВАЧІВ НА ЯКІСТЬ ПРОДУКТУ

Т.М. Левківська
*Національний університет
харчових технологій*

Сучасна харчова промисловість відчуває гостру потребу в полі функціональних добавках та комплексних збагачувачах з рослинної сировини. Особливо цінними є продукти невисокої вартості, які містять харчові волокна й великі кількості вітамінів.

Нами була розроблена технологія комплексної переробки моркви з отриманням ряду продуктів — натуральний або концентрований морквяний сік та каротиновмісний збагачувач. У процесі відпрацювання технології було визначено доцільність застосування інфрачервоної та НВЧ сушіння та оптимальні параметри процесу. Виявлено, що на якість готового продукту впливає не тільки сам режим сушіння, а й стан (вихідні дані) підготовленої сировини, яка безпосередньо поступає в сушарку. Так як найактивнішим ферментом у моркві є пероксидаза, яка відразу впливає на хімічний склад моркви після подрібнення, нами запропоновано вести процес подрібнення в атмосфері пари, після чого піддавати моркву короткочасному бланшуванню та зрошувати розчином антиоксидантів. Новизна цих способів підтверджена двома патентами на корисну модель.

Оскільки пероксидаза є досить стійким ферментом, здатним до самовідновлення, велике значення має спосіб зберігання отриманого морквяного збагачувача. Для цього було проведено ряд досліджень по зберіганню отриманих морквяних порошків в різних умовах, у тому числі і з використанням вакууму. Результати досліджень дозволили провести порівняння, зробити відповідні висновки та надати практичні рекомендації виробникам.

Наукові керівники: А.Т. Безусов, Г.М. Бандуренко.