

11. ЗАСТОСУВАННЯ НИЗЬКОТЕМПЕРАТУРНОГО СУШІННЯ ДЛЯ МОРКВЯНОГО ПОРОШКА

Магістрант Т.М. Музика

Наукові керівники — доц. Л.О. Косоголова, проф. І.Ф. Малєжик,
доц. В.Є. Носенко, проф. А.Т. Безусов

У теперішній час однією з найважливіших проблем є використання відходів консервного виробництва. Так, при одержанні морквяного соку, нектару утворюється 40 % відходів, а при виробництві пюре — 20 — 22 %. Відходи при переробці моркви мають дуже цінний хімічний склад, тому з них доцільно і корисно виготовляти каротиноїдні препарати.

Метою нашої роботи було вивчення в процесі НВЧ-сушіння зміни фізико-хімічних показників морквяних вичавок.

Встановлено оптимальні режими НВЧ-сушіння. Одержаний порошок з морквяних вичавок було запропоновано для виготовлення яблучно-морквяного напою.