

ВИРОБНИЦТВО НАТУРАЛЬНИХ КОНСЕРВІВ «МОРКВА У ВЛАСНОМУ СОКУ»

В консервній промисловості, одним із видів натуральних консервів є морква гарнірна. Це напівфабрикат, який можна використовувати для виробництва салатів, вінегретів, перших та других страв. Згідно класичної технології, моркву після попередньої підготовки, направляють на різання (кружки, кубики, брусочки), бланшування, фасування, закупорювання та стерилізування. Як заливку використовують 2% розчин цукру та солі. Одержані таким чином консерви з моркви мають ряд недоліків: порівняно невисока харчова цінність, не досить гармонійний смак [1].

Таких недоліків можна уникнути шляхом заміни цукро-сольової заливки на натуральний морквяний сік, лимонну та аскорбінову кислоти та сіль. Це забезпечує підвищення харчової цінності, покращує органолептичні показники готового продукту та дозволяє економити витрати цукру. Для запобігання окисленню ферментами та руйнуванню каротину різання моркви необхідно проводити в атмосфері пари при температурі 110-130°C. Нарізану моркву бланшують у розчині лимонної кислоти та ізоаскорбінату натрію при температурі 85-90°C у кількості 0,02-0,05%. Ці речовини володіють антиоксидантними властивостями і відіграють велику роль у збереженні якості продукту, перериваючи процеси окислення барвних та біологічно активних речовин продукту.

Морква у власному соку, має привабливий колір, а також яскраво виражений гармонійний смак і аромат. Тож такий вид натуральних консервів, отриманий з використанням натурального морквяного соку, має високі фізико-хімічні та органолептичні показники, порівняно з аналогом і може істотно розширити асортимент консервованих продуктів.

Список використаних джерел

1. Сборник технологических инструкций по производству консервов. Т. 1. Москва : АППП «Консервплодоовощ», 1990. С. 101–108.