

### 13. НОВІ РІШЕННЯ В ТЕХНОЛОГІЇ ВІДНОВЛЕНИХ СОКІВ

Т.М. Левківська, Г.М. Бандуренко

Останнім часом сокова промисловість широко застосовує концентровані соки, які мають ряд переваг порівняно з натуральними: вони потребують у 5-7 разів менше тари, складських приміщень і транспортних засобів, можуть зберігатись тривалий час без консервантів та стерилізації, зберігають рідку консистенцію при температурах до  $-18^{\circ}\text{C}$ , зручні для вживання, так як легко і повністю розчиняються у воді.

Сучасна технологія відновлених соків дозволяє отримувати продукти, які за смаковими властивостями і хімічному складу мало відрізняються від натуральних соків. Як правило, їх відновлюють до початкової концентрації вихідної сировини, шляхом розведення концентратів пом'якшеною водою, яку додають в об'ємі, рівному об'єму випареної вологи. Особливо популярними є соки і напої, які містять 12% сухих речовин. Проблема полягає в тому, що пом'якшена вода відрізняється від нативної вологи, яка була видалена з плодів у процесі концентрування. Тому досягти ідентичних показників вихідних соків не вдається.

Досягти бажаного результату можна, використовуючи в процесі відновлення замість води, натуральні соки з природним невисоким вмістом сухих речовин. Нами були проведені дослідження по відновленню концентрованих соків натуральним морквяним соком. Отримані зразки вигідно відрізнялись від аналогічних соків злагодженим гармонійним смаком і ароматом. Безперечною перевагою є можливість досягнення бажаного вмісту сухих речовин (12%) за рахунок використання натуральних інгредієнтів, а не за рахунок додаткового внесення в рецептуру цукру. Крім того, вони містять більшу кількість біологічно активних речовин, зокрема  $\beta$ -каротину (1,6-1,8 мг/100г). З економічної точки зору, застосування морквяного соку дозволяє знизити собівартість продукту, так як економить витрати основної сировини (концентрованого соку з яблук, апельсинів, слив, абрикос) в 3,5 рази.