

### **23. ОТРИМАННЯ НОВИХ ВИДІВ ПРОДУКТІВ ЗА РАХУНОК КОМПЛЕКСНОЇ ПЕРЕРОБКИ МОРКВИ**

**Т.М. Левківська**

**А.Т. Безусов**

**Г.М. Вандуренко**

Відомо, що процеси переробки плодоовочевої сировини доцільно переводити на безвідходний цикл виробництва, заснованого на комплексному використанні природно-сировинних ресурсів. У результаті такого підходу з одного виду сировини можна отримати декілька якісних харчових продуктів.

Метою роботи було дослідити можливість комплексної переробки моркви з отриманням сухого вітамінного збагачувача та натурального або концентрованого морквяного соку.

У результаті проведених робіт в лабораторних умовах з моркви було отримано суху збагачуючу добавку для кондитерської та молочної промисловості. Другий продукт — натуральний морквяний сік, який можна використовувати у виробництві натуральних консервів, відновлених соків, нектарів або концентрованого морквяного соку. Всі отримані продукти мають високі фізико-хімічні та органолептичні показники, порівняно з аналогами.