

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ УКРАЇНИ
УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
УКРАЇНСЬКА АКАДЕМІЯ АГРАРНИХ НАУК
АКАДЕМІЯ ІНЖЕНЕРНИХ НАУК УКРАЇНИ
ДЕРЖХАРЧОПРОМ УКРАЇНИ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ
ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
"РОЗРОБКА ТА ВИПРОВАДЖЕННЯ ПРОГРЕСИВНИХ ТЕХНО-
ЛОГІЙ ТА ОБЛАДНАННЯ У ХАРЧОВУ ТА ПЕРЕРОБНУ
ПРОМИСЛОВІСТЬ"

17-20 квітня 1995 р.

Київ УДУХТ 1995

БЕЗВІДХІДНА ПЕРЕРОБКА КОРНЕПЛОДІВ, ОВОЧІВ, ФРУКТІВ ТА ЯГІД ПО ТЕХНОЛОГІЇ УДУХТ

А.М. Гнатенко, І.С. Гулий,
М.І. Сороколіт, О.Ф. Гурська,
Л.І. Танащук, В.М. Таран, М.С. Карпович

Український Державний університет Харчових технологій
Акціонерне сільськогосподарське підприємство "Колос"

Розробка цієї технології зорієнтована на створення надійної промислової бази кормів для тваринництва шляхом цільової переробки продукції рослинництва. Технологічна особливість і новизна запропонованої безвідхідної переробки продуктів рослинництва полягає в тому, що, по-перше, вона вміщує в собі переробку різних видів сировини на одній апаратурно-технологічній лінії з одержанням традиційних видів продукції і нових пектинопродуктів; по-друге, вона дозволяє ефективно зберегти і використовувати врожай сільськогосподарської продукції за рахунок своєчасної переробки, по-третє, багатoproфільність по сировині і видам готової продукції дає змогу використовувати виробничу базу на протязі року, і, накінець, будучи зорієнтована на забезпечення кормами тваринництва, технологія забезпечуватиме потреби регіону м'ясом і молоком для виробництва дитячого харчування, хлібобулочних виробів з пектином, а також іншими продуктами для пектинопрофілактики і профілактично-лікувального призначення.

Технологічне обладнання для технології підібране так, що вона має спрямування на подальше використання і вдосконалення. В цій технології планується використання вторичних ресурсів цукрового виробництва - жому і дефекованого осаду, як основної сировини для виробництва пектину.

Обладнання і запропоновані технологічні процеси дають можливість організувати також виробництво безалкогольних напоїв, квасу, пива, десертних вин, фруктозного і глюкозо-фруктозного сиропів.

Виробнича база технології розрахована на переробку власних овочів, фруктів, ягід, зерна, молока, м'яса і виробництва з них харчових продуктів, асортимент яких повністю задовольнив би населення регіону.

Пуск в експлуатацію першої черги виробничої бази дав можливість в 1995 році виробити дослідні та промислові партії нових пектинопродуктів: "Пектомол", яблучні пектинові напої, кетчуп "Пектодар", десертний напій "Бальзам Сунки", хліб з пектином, тощо.

Основою технології є результати наукових досліджень минулих років УДУХТ.