

УДК 664.6

В.Р. Сельський, О.В. Адамішин

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

СПОСОБИ ПОПЕРЕДНЬОЇ ПІДГОТОВКИ АБРИКОСІВ НА СОКОВІДДАЧУ

V.R. Selsky, O.V. Adamishyn

METHODS OF PRELIMINARY PREPARATION OF APRICOTS FOR JUICE

Серед всіх видів продукції консервного виробництва соки займають важливе місце. Виробництво соків є рентабельним і вони мають високі споживчі властивості. Через відсутність належної технології асортимент виробництва соків в Україні дещо обмежений.

Тому пошук нових належних технологій виготовлення соків із збереженням їх натуральних властивостей є актуальною проблемою.

Якість соків можна покращити через використання сортової сировини. Технологічна придатність – це одна із найважливіших вимог до сортів сировини.

Немаловажною умовою для нормальної роботи сокопереробних підприємств є ресурсне забезпечення сировиною.

Абрикоси в Україні вирощують як промислову культуру в основному у південних областях. Проте вирощуванням абрикосів займаються і на Тернопільщині.

При виборі сировини виходили з наступних причин:

об'єми вирощування абрикосів зростають, появляються нові сорти, абрикоси належать до сировини яка погано зберігається тому є потреба переробки. Соки з абрикосів мають добрий смак і володіють багатим вмістом потрібних для організму людини речовин.

Об'єктом дослідження були абрикоси різних сортів. Контроль якості вихідної сировини проводили за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

Згідно до результатів досліджень вміст загальної вологи був найвищий у абрикосів сорту Гігантела і склав 86,5 % . Щодо вмісту осмотично-зв'язаної вологи, то її кількість була найбільшою у сорту абрикосів Гігантела – 53,3%.

Обробка абрикосів НВЧ енергією збільшує вихід соку, кількість якого зростає при потужності 450 Вт і тривалості обробки 25 с. у абрикосів сорту Гігантела на 14,9%, у абрикосів сорту Хоней при потужності 600 Вт на 13,8%, у порівнянні з контролем.

Застосування попереднього нагрівання ягід абрикосів сорту Хоней сприяло зростанню виходу соку на 12,4%, у абрикосів сорту Гігантела на 14,1% у порівнянні з контролем.

Проведено органолептичну оцінку соків з абрикосів. Високі оцінки дегустаторів отримали соки із сортів абрикосів Хоней і Альба.