

# **МОРКОВНЫЙ СОК ПРЯМОГО ОТЖИМА: ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ**

**Егорова З.Е., Стигайло И. Н., Зеленкова Е.Н**

**1**

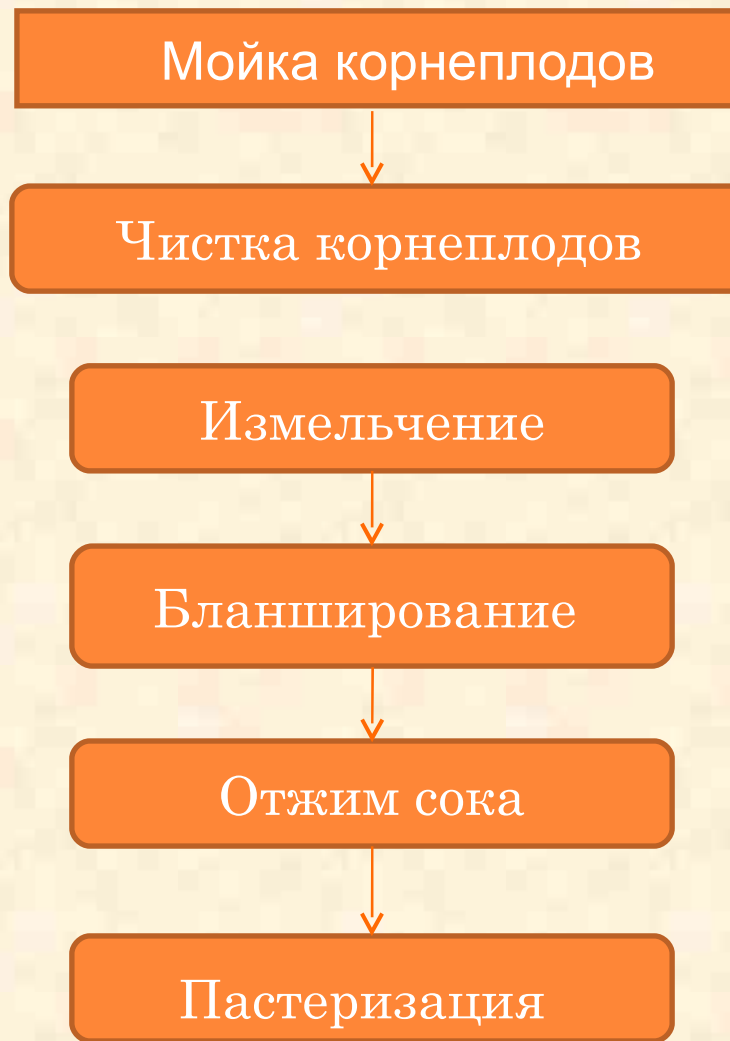
**Белорусский государственный технологический университет  
г.Минск, Беларусь**

**Цель исследований-  
определение  
оптимальных  
способов обработки  
моркови для  
получения  
сока прямого отжима**



Егорова З.Е., Спигайло И.Н., Зеленкова  
Е.Н.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПОЛУЧЕНИЯ МОРКОВНОГО СОКА ПРЯМОГО ОТЖИМА



# ПРОМЫШЛЕННАЯ АПРОБАЦИЯ РАЗРАБОТАННОЙ ТЕХНОЛОГИИ НА ОАО «МАЛОРИТСКИЙ КОНСЕРВНО- ОВОЩЕСУШИЛЬНЫЙ КОМБИНАТ»

## Варианты:

- **Контроль (без обработки)**
- **Обработка мезги органической кислотой**
- **Обработка мезги органической кислотой и солью**
- **Обработка мезги органической кислотой и ферментным препаратом**

## *Определяли:*

- *выход сока;*
- *бета-каротин в нем.*

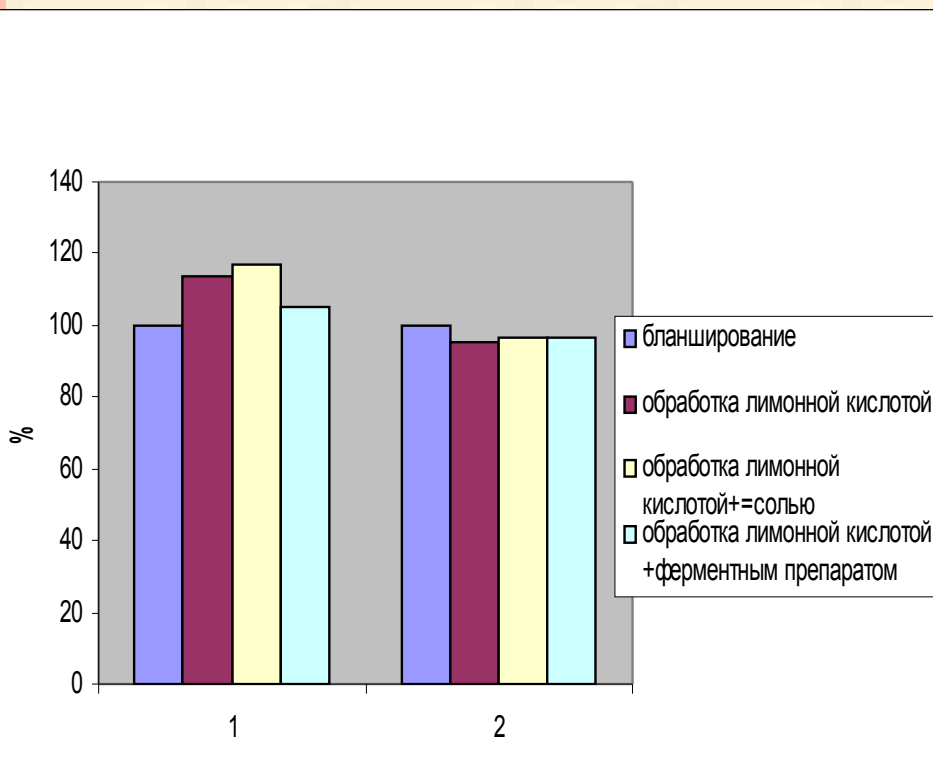
# ПРОМЫШЛЕННАЯ АПРОБАЦИЯ РАЗРАБОТАННОЙ ТЕХНОЛОГИИ НА ОАО «МАЛОРИТСКИЙ КОНСЕРВНО- ОВОЩЕСУШИЛЬНЫЙ КОМБИНАТ»



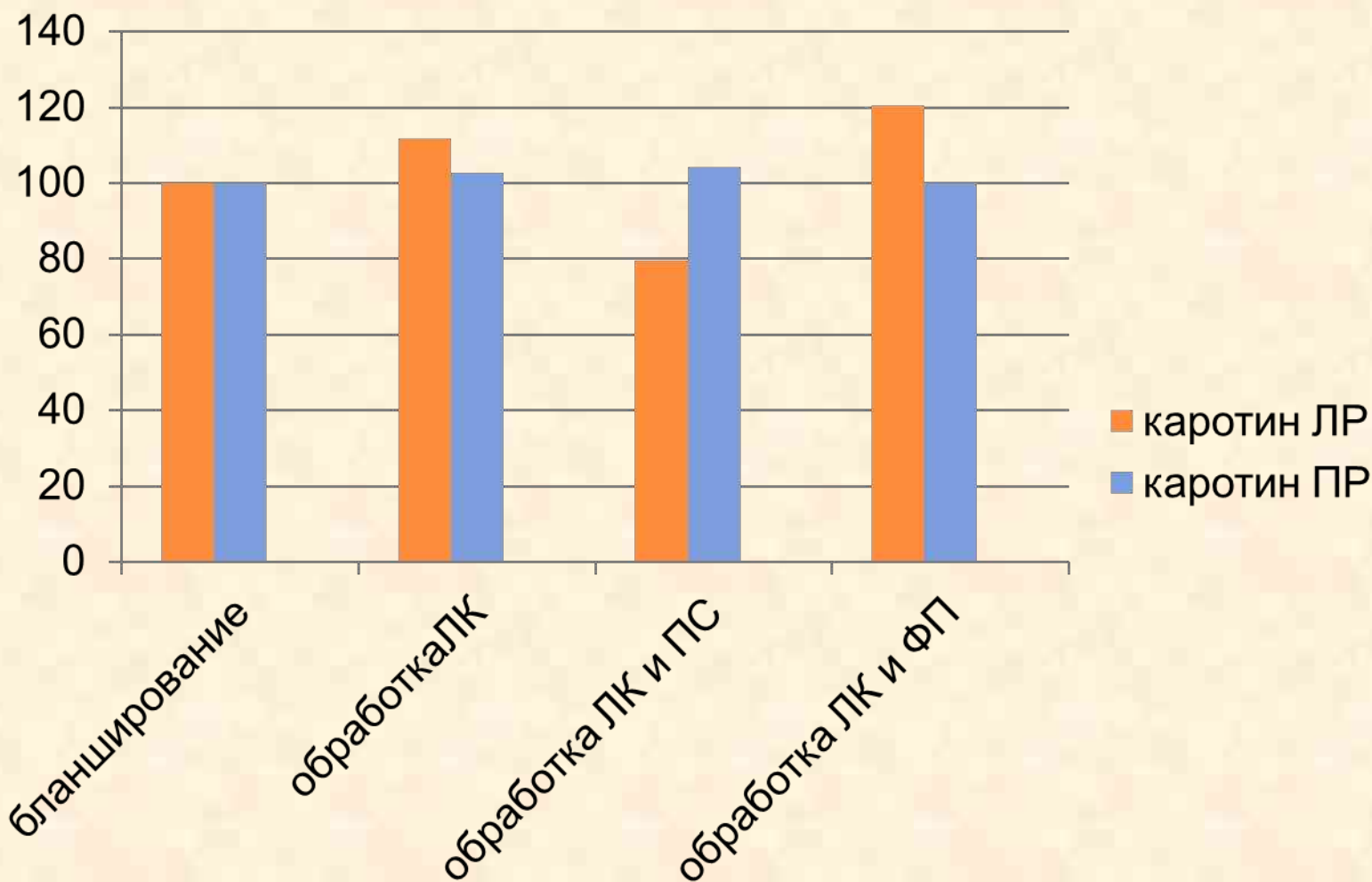
# ПРОМЫШЛЕННАЯ АПРОБАЦИЯ РАЗРАБОТАННОЙ ТЕХНОЛОГИИ НА ОАО «МАЛОРИТСКИЙ КОНСЕРВНО-ОВОЩЕСУШИЛЬНЫЙ КОМБИНАТ»

Егорова З.Е., Стиглайло И.Н., Зеленкова Е.Н.

6



# ИЗМЕНЕНИЕ БЕТА-КАРОТИНА В МОРОЖВНОМ СОКЕ



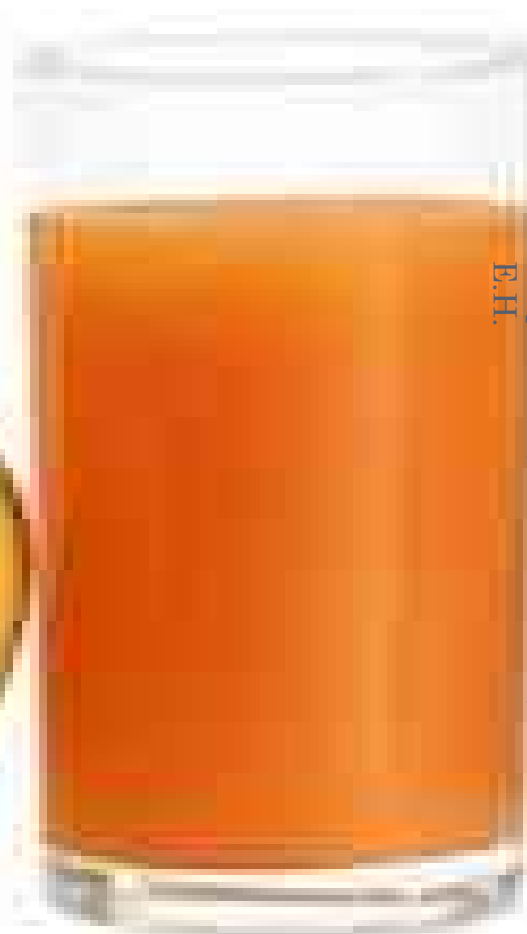
# ВЫВОДЫ:

- Проведена промышленная апробация разработанных технологических режимов на ОАО «Малоритский консервно-овощесушильный комбинат».
- Выработано 4 опытные партии морковного сока прямого отжима.
- Показано, что при промышленной апробации - выход сока практически не зависел от способа обработки мезги;
- Содержание бета-каротина во всех вариантах было практически одинаковым.

# ВЫВОДЫ

- При проведении опытно-промышленной апробации разработанной технологии не были достигнуты результаты, полученные в лабораторных условиях при различных способах обработки мезги.
- Таким образом для перенесения лабораторной модели технологического процесса в промышленные условия необходимо:
  - подбирать специальное оборудование, обеспечивающее требуемую степень измельчения мезги и параметры ее отжима;
  - формировать специализированную технологическую линию по производству овощного сока прямого отжима.

# **БГАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ**



Егорова З.Е., Спигайло И.Н., Зеленкова  
Е.Н.