

Производство на бистар сок од јаболка (Makedonski)

Vrsta: Seminarski | Broj strana: 11 | Nivo: FZNH SKOPJE Makedonija

Општо за сокови

Производството на сокови представува посебна индустриска гранка. Во многу индустриски развиени земји па и кај нас оваа гранка во последно време интензивно се развива на индустриско-техничкиот и научно-технолошки план. Се смета дека производството на сок започнало најпрво во Швајцарија околу деветнаесетиот век со производство на сок од јаболка а во северна Америка околу (1869г) со производство на сок од грозје. Меѓутоа најголемиот пораст на оваа гранка се бележи околу 1925 година.

Денеска производство на сок е доста раширено како кај нас така и во целиот свет со најсовремени технологии. Sprema технолошките постапки, физичките карактеристики и хемискиот состав се разликуваат неколку врсти на сокови и тоа:

1. Бистар Сок
2. Матен Сок
3. Кашест Сок
4. Газиран Сок
5. Концентриран Сок

Бистри сокови

Бистриот сок се добива со дифузија или цеденје на суровината при што се добива сок со растворени состојки кои со бистрење и филтрирање добива кристална прозрачност.

Бистриот сок се произведува од повеќе видови на овошје кои имаат растворливи боени материји. Меѓу овие спаѓаат богатството со антоцијани и флавоноиди. При изборот на суровината за производство на бистар сок особено е важно, да таа биде од избрана сорта, да дава висок процент на сок за да се оствари рентабилно производство, освен тоа овошјето треба да биде свежо. Затоа што само свежото овошје е добар извор на витамини кои треба да ги содржи бистриот сок. Најпогодни видови на овошје за производство на бистри сокови се

: јаболка, вишна, грозје, дуња, боровница, црна рибизла, капина др.

Јаболката е многу погодна суровина за производство на бистар сок. Во многу земји сокот од јаболка зазема многу значајно место во асортиментот на сокови. Преработката на сок од јаболка е од 10-20% од вкупното производство на некои земји, а во (САД) се преработува и над 40%. За производство на бистар сок, може да се користат различни сорти посебни или измешани. Подобрно е да се измешани односно во исто време да се преработуваат неколку сорти заедно помешани во одреден однос. При што би се обезбедиле потребните киселини, содржината на шеќер и ароматичноста. При изборот на сортата треба да се посвети поголемо внимание, затоа што по новите меѓународни прописи не е дозволено никакви поправки на сокот од јаболка. При изборот на суровината многу е важно плодовите да бидат зрели и здрави. Недеволно зрелите плодови не ги содржат потребните количини на киселини и шеќер карактеристични за сортата тие содржат помалку шеќер а повеќе скроб па се добива помалку и по лош квалитет на сокот. Исто негативно делуваат и презреаните плодови кои го отежнуваат цедењето.

----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE PREUZETI NA SAJTU. -----

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com