Ovosni sokovi
Vrsta: Seminarski | Broj strana: 14 | Nivo: FZNH SKOPJE Makedonija

Концентрирани сокови се нарекуваат соковите на кои им е одстранет одредена количина на вода,а останатите состојки се зголемени.Со ова се постигнуваат специфични физички и органолептички својства на концентрираниот производ.Намалувањето на содржината на вода има повеќенаменско значење:се намалува тежината на производот а со тоа и трошковите за складирање,транспорт и амбалажа,се подобрува постапката за користење на сокот во неповолни услови и одалечени места од самотоместо на производство на сокот,а посебено значење е во тоа што така концентрираниот производ полесно се чува.Концентрирањето е начин на конзервирање на принципот на осмоанабиозата.

Концентрираните сокови до неодамна се произведуваа исклучиво само од бистри сокови,а од матните сокови само од цитрус плодовите(лимон,портокал и грејпфрут).Сега е разработен и нова постапка за производство на кашест концентрат т.н серум постапка.

Концентрирањето може да се добие со примена на топлина но и со замразнување т.е со примена на високи и ниски температури.Иако е концентрирањето со смрзнување постара постапка,денеска се во индустријата концентрирањето врши со вакум.Во денешните услови преголемото количество на потрошена енергија доведува да постапката на концентрирање со смрзнување да биде се помалку прифатлива,иако според некои сознанија дава квалитетни производи Примената на осмозата,како ладна постапка за концентрирање и покрај тоа што се користи во технологијата за храна,во областа за концентрирање на сокови се уште е во експериментална фаза.

Технологијата за производство на бистри концентрирани сокови се состои од две фази:производство на бистар сок и производство на концентриран сок.Сите врсти на овошје кои имаат растворливи пигменти како доминантни од групата флавоноид се погодни за производство на концентрирани бистри сокови.Концентрираниот бистар сок најчесто се произведува од јабука , грозје , вишна , капина јагода и боровница.Сокот од цвекло се концентрира заради големото количество на бетанин,и се користи за поправање на бојата на некои прехрамбени производи.

Првата фаза за производство на бистар сок е идентична како и за производство на бистар сок за потрошувачка.Тоа се операциите:

перење инспекција ситнење загревање депектинизација издвојување на остатокот цедење центрифугирање бистрење филтрирање.

Оваа технолошка шема може да се одвива и само до центрифугирање,и потоа сокот се пастеризира и оладен сокот се чува во стерилни херметички затворени цистерни како матичен сок.Концентрира се со предходно бистрење и филтрирање по потреба,во период на вонсезона на овошјето.Ако се преработува грозје поради неопходното одвојување на тартаратите ладењето се одвива на температура блиску до 0°,поради ефикасната кристализација и таложењето.

Покрај ситнењето топлотното третирање е многу значајна операција,за постигнување квалитет и квантитет.Со уништувањето на ферментите и микроорганизмите се спречуваат несаканите промени во составот и губитокот на сувата супстанција.Со хидролиза на пропектин се зголемува приносот на сок и се олеснува бистрењето и филтрирањето,а покрај тоа келиите кои останале непроменети при механичката дезинтеграција со загревање пукаат и на тој начин се зголемува количеството на издвоен сок.Подобра екстракција на обоена материја заедно со останатите растворени состојки,па и ароматичните има значаен допринос за подобар квалитет на концентрираниот сок.

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

www.maturskiradovi.net

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