

ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ПЛОДОЯГІДНИХ КОНСЕРВІВ

Автори:

Г.І. Подпратов Л.Ф. Скалецька, В.І. Войцехівський



Додаткову інформацію можна отримати:

Науково-дослідний інститут агротехнологій та якості продукції рослинництва
 Національного аграрного університету,
 кафедра технології зберігання,
 переробки та стандартизації продукції
 рослинництва ім. Б.В.Лесика

E-mail: save_tech_chair@twin.nauu.kiev.ua
 тел.: (044) 527-86-76

Щоденний раціон людини має забезпечуватись не лише енергетичними, а й біологічно цінними речовинами. Плоди і ягоди містять велику кількість біологічно активних речовин, які необхідні людині.

За результатами проведених багаторічних досліджень з підвищення якості та біологічної цінності продуктів переробки з плодово-ягідної сировини пропонуємо виробництву:

- рекомендації щодо використання найбільш цінних сортів за біохімічним складом, зокрема за вмістом біологічно активних речовин;
- для підвищення якості та біологічної цінності соку використовувати розроблені нами режими попередньої обробки м'язги суниці;
- використання екстрактів з деяких рослин при виробництві компотів з метою підвищення їх смакової та біологічної цінності;
- розроблену нами рецептуру і технологію виробництва соусу на основі плодів аличі;
- оптимальні терміни зберігання продуктів переробки з плодово-ягідної сировини.

Форма передачі розробок замовнику можлива за умов договору.