

ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ОВОЧЕВИХ КОНСЕРВІВ

Автори: *Г.І. Подпрятков, Л.Ф. Скалецька, В. І, Войцехівський*

Проблема підвищення якості та біологічної цінності продуктів переробки з овочевої сировини є актуальною і потребує постійної уваги з боку науковців та практиків, застосування новітніх технологічних прийомів обробки сировини та розробки нових рецептур готової продукції.

Узагальнені нами багаторічні дослідження з переробки та зберігання консервованих овочів спрямовані на поліпшення смакових якостей та біологічної цінності готової продукції.

Пропонуємо виробництву:

- сорти огірків та кабачків з високими технологічними показниками для виробництва соленої та квашеної продукції;
- рецептуру приготування солоних огірків та томатів, яка забезпечує високу якість та біологічну цінність готової продукції;
- технологію виробництва та рецептури салатів на основі плодів баклажана з підвищеним вмістом біологічно активних речовин;
- терміни та режими зберігання продуктів переробки з овочевої сировини, при яких втрати цінних складових найменші.

Запропоновані режими і способи переробки овочевої продукції дають змогу підвищити якість, біологічну цінність та конкурентоспроможність готової продукції.

Пропонуються рекомендації щодо розроблених технологій переробки овочевої продукції.



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