

ЗМІНА БІОЛОГІЧНОЇ ТА ПОЖИВНОЇ ЦІННОСТІ ЗАМОРОЖЕНИХ ПЛОДІВ В ПРОЦЕСІ ТРИВАЛОГО ЗБЕРІГАННЯ

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

Заморожена плодово-ягідна продукція нині користується великим попитом на ринку України. За результатами багаторічних досліджень щодо впливу заморожування та зберігання у холодильниках на харчову і біологічну цінність плодів та ягід (суниця, смородина, виноград, алича та ін.) рекомендуємо виробництву:

- сорти та гібриди ягідних культур, які добре зберігаються у замороженому стані, мають високі органолептичні показники та вміст цінних харчових компонентів після розморожування;
- оптимальні ступені стиглості для різної плодово-ягідної сировини, призначеної для зберігання, переробки та заморожування;
- технологію заморожування ягідної продукції з малими втратами маси та цінних компонентів біохімічного складу;
- оптимальні строки збирання та терміни зберігання плодово-ягідної продукції у замороженому стані, які забезпечують високі товарність та біологічну цінність.

Розробки можуть бути передані замовнику у вигляді методичних розробок та рекомендацій.



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