

## ВИКОРИСТАННЯ ЛІНІЇ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СУШЕНИХ ЯГІД

Пінжаєва Л.С., 3 курс

Науковий керівник: Кюрчев С.В., к.т.н., професор

Таврійський державний агротехнологічний університет

**Постановка проблеми.** У кондитерській промисловості широко застосовується сировину з різних ягід і плодів. Фрукти і ягоди, фруктова маса і джем використовуються в якості інгредієнтів в помадку, желе, пастилки і жувальних цукерках. Природний смак ягід і плодів часто дуже тонкий і зазвичай його буває недостатньо, особливо якщо плодове сировина використовується в поєднанні з шоколадом, що володіє сильно вираженим смаком.

**Мета статті.** Для повного збереження вітамінів, природного кольору, смаку та аромату висушуваних продуктів пропонується використовувати лінії для виробництва сушених ягід.

**Основні матеріали дослідження.** Найдавнішим методом консервації харчових продуктів є сушка, і в наші дні велика кількість плодів і ягід готується до зберігання саме цим способом. Щоб за допомогою сушіння отримати хороший продукт, вміст вологи необхідно знизити до рівня, коли рівноважна вологість складатиме менш 60% (активність води 0,6), але саме по собі вміст вологи - показник ненадійний.

Візок 1 з сировиною завантажують в перекидач 2, який подає сировину на калібрувальний вибростол 3, на якому відбувається сортування ягід за розміром. Необхідний розмір ягід визначається діаметром отворів сита. Відкалібровані ягоди скребковим транспортером 4 направляються на інспекційний транспортер 5, на якому їх сортують за якістю, видаляючи при цьому гнилі, недозрілі, перезрілі, м'які плоди, сторонні домішки і плодоніжки. Відходи збираються в приймачах і переміщуються в збірники для утилізації або для вивозу за межі цеху. Потім ягоди направляються в вентиляторну мийну машину 6. Далі вимиті ягоди за допомогою скребкового транспортера 7 надходять в камеру обкурювання 8, а потім скребковим транспортером 9 направляється в сушарку 10. Для отримання готового продукту ягоди, висушені до залишкової вологості 10-15%, надходять в камеру охолодження 11. Далі шнековим транспортером 12 ягоди подаються в автомат фасувальний 18. У ньому продукт упаковується в поліетиленові пакети різного об'єму. Після цього упакована продукція надходить на склад 19.

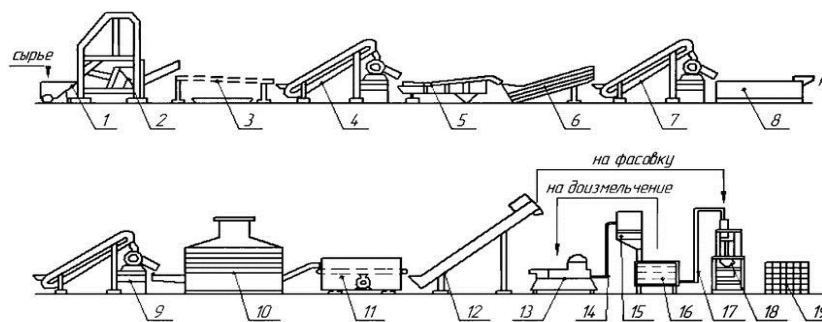


Рисунок 1 – Лінія для виробництва сушених ягід.

**Висновки.** Використання лінії дозволяє підвищити якість висушеної продукції за рахунок зниження втрат цінних компонентів, підвищити термін придатності висушених продуктів, знизити собівартість висушених продуктів.

### Список використаних джерел.

1. Пат.2 503 240 Россия, МПК А23В 7/02 (2006.01). Технологическая линия для производства сушеных ягод и порошка из них / Д.А. Казарцев, С.Т. Антипов, А.В. Журавлев, С.А. Виниченко (Россия). - №2012140921/13; заявл. 25.09.2012; опубл. 10.01.2014, Бюл.№1.