



Самарский государственный технический университет

Технологии переработки яблочного сырья Поволжского региона



Яблоки – самая распространенная плодовая культура в Поволжском регионе. Они являются источником целого комплекса полезных для человека веществ (углеводов, органических кислот, флавоноидов, антиоксидантов, пектинов, витаминов).

Максимальное сохранение полезных свойств и биологически активных веществ исходного растительного сырья – важная задача перерабатывающей пищевой промышленности. Обеспечение населения высококачественными натуральными продуктами питания особенно актуально на фоне возрастающего числа заболеваний и стрессовых факторов.

Для решения этой задачи разработаны технологии получения целого комплекса пищевых продуктов на основе яблочного сырья: 100%-ный яблочный и яблочно-ягодные соки прямого отжима, яблочное вино (сидр), яблочное бренди (кальвадос), яблочный и яблочно-ягодные десерты и пюре, яблочные чипсы.



Внедрение этих технологий позволит осуществлять комплексную переработку яблочного сырья, ориентированную на получение того или иного пищевого продукта в зависимости от свойств исходного сырья (содержание углеводов, органических кислот, сухих веществ). Применение современных методов переработки исходного сырья (пастеризация, сублимационная сушка и др.) позволяет максимально сохранять полезные свойства яблок.

Дальнейшие исследования направлены на апробацию разработанных технологий в опытно-промышленных масштабах.