

СВІЖІ ОВОЧІ ЯК КОМПОНЕНТИ КОНСЕРВИ «АДЖИКА ТЕРНОПІЛЬСЬКА»

Призначення. Для дієтичного харчування дорослих (у тому числі людей похилого віку), для здорових дітей.

Основною метою переробки плодоовочевої продукції є створення продуктів із тривалим терміном збереження їх харчових і смакових властивостей. До овочевих консервів належать натуральні, закусочні консерви, а також соуси, пюре, пасти та приправи до перших і других страв, зокрема аджика.

За розробленою технологічною інструкцією для консервів «Аджика Тернопільська» використовують свіжі овочі, які є основним компонентом їх виготовлення (див. табл.).

Таблиця
«Аджика Тернопільська» (на 1000 кг готової продукції)

Назва сировини й матеріалів	Масова частка сухих реч., %	Кількість, %	Норма витрати сировини і матеріалів, кг
Фізалис свіжий овочевий	7,0	30,2	422,8
Перець солодкий свіжий	10,0	17,3	214,5
Морква столова свіжа	9,0	9,4	115,6
Черемша свіжа		0,04	0,51
Перець стручковий гострий свіжий		0,06	0,73
Петрушка молода свіжа (зелень)	15,0	0,1	1,3
Олія соняшникова рафінована		0,3	0,32
Сіль кухонна кам'яна	98,0	2,3	23,4
Цукор білий кристалічний	99,75	11,7	118,7
Оцет харчовий, 9%		0,1	1,3

Помиті та подрібнені овочі завантажують в апарати й підігривають. Додають сіль, цукор, олію, оцет і кип'ятять. Приготовлену суміш фасують у скляні банки місткістю 0,5 дм³, 0,75 дм³ або в скляні пляшки 0,33 дм³ і закривають металевими кришками. Зберігають консерви у чистих сухих приміщеннях, захищених від прямого сонячного проміння. Термін зберігання – 12 місяців від дати виготовлення.

Сфера застосування. Підприємства споживчої кооперації.

Розробники. Стефанюк Г.С., к.с.-г.н., доцент, Сирохман І.В., д.т.н. професор, Демкевич Л.І., к.т.н., доцент (Львівська комерційна академія).

FRESH VEGETABLES - COMPONENTS CANNED „ADJIKА TERNOPIL“

Stefanyuk H. S., Syrohman I.V., Demkevych L.I.

Canned „Adjika Ternopil“ made of fresh vegetables, according to the process instruction, where vegetables are pre-washed, peeled, crushed and processed according to the recipe.