Технология пюрирования овощей и фруктов

ПРИЕМ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

Свой путь к нашему столу будущее пюре начинает с садов и полей, именно оттуда грузовики привозят свежие фрукты и овощи на производство. Поставщиков сырья тщательно отбирают, все необходимые документы и сертификаты проверяют заранее. Тем не менее, перед разгрузкой машины сотрудник заводской лаборатории обязательно берет пробу овощей-фруктов на кислотность, нитраты, хлориды, содержание сахаров и массу других показателей. И если хоть какой-то показатель не соответствует норме – продукцию возвращают.

МОЙКА И СОРТИРОВКА

Затем плоды передвигаются по воде сначала в мойку, а потом – на сортировку. Там рабочие ловко и тщательно перебирают фрукты и овощи,

удаляя листья, ветки и некондиционные плоды.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

После сортировки фрукты идут на измельчение и удаление косточек.

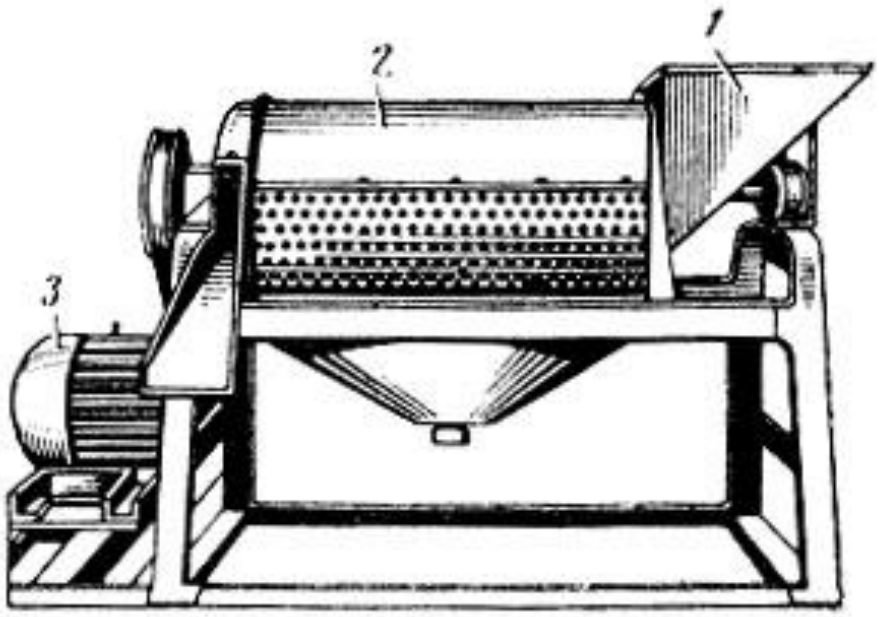
БЛАНШИРОВАНИЕ

После мойки фрукты и овощи сразу отправляются – на бланширование. Это мгновенное нагревание, в результате которого ферменты нейтрализуются, и фруктовая или овощная масса уже не окисляется на воздухе, то есть не темнеет.

Бланшировщик

ПРОТИРКА

А вот и протирочные машины, благодаря их тончайшим ситам ни семечки, ни даже кусочки шкурки в пюре не попадают. И масса здесь становится однородной, чего нельзя достичь в домашних условиях. В общем, настоящее яблочное пюре – как из баночки детского питания.



ФАСОВКА И УКУПОРКА

При выработке стерилизованного пюре его фасуют в различную тару в зависимости от вида продукции. Пюре фасуют в тару только в горячем виде.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Банки с пюре сразу после фасовки и укупоривания стерилизуют в автоклавах при давлении 147 кПа. Пюре из кислого сырья стерилизуют при более низкой температуре и более быстро. После стерилизации продукцию охлаждают в автоклавах до тех пор, пока температура воды в них не снизится до 40° С.

РЕАЛИЗАЦИЯ