

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

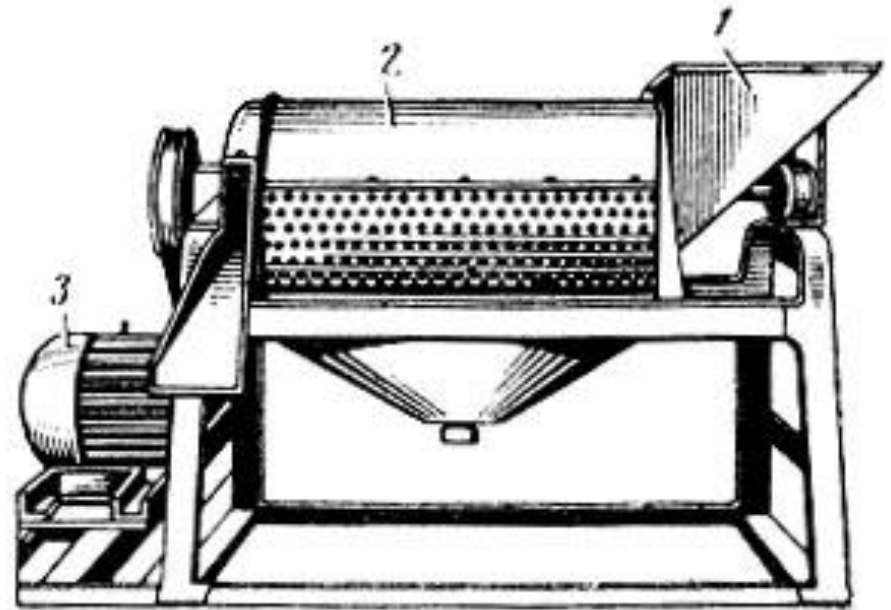
После мойки фрукты и овощи сразу отправляются – на бланширование. Это мгновенное нагревание, в результате которого ферменты нейтрализуются, и фруктовая или овощная масса уже не окисляется на воздухе, то есть не темнеет.



Бланшировщик

ПРОТИРКА

А вот и протилочные 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.



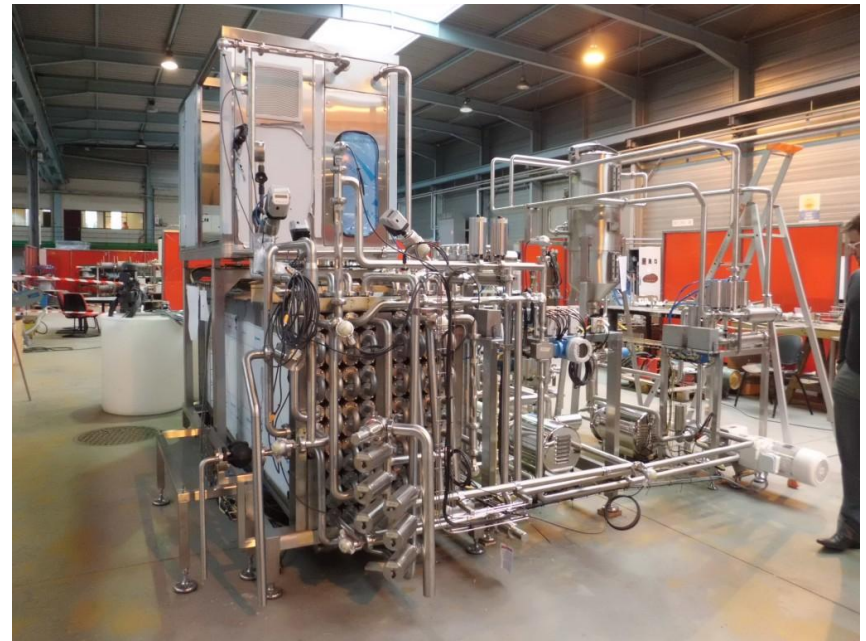
ФАСОВКА И УКУПОРКА

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

