

Рагулін Д. О.

СУБЛІМАЦІЙНА СУШКА – ПРОГРЕСИВНИЙ СПОСІБ СУШІННЯ

Харчова промисловість завжди вважалася для України пріоритетною і стратегічно важливою галуззю, яка здатна забезпечити не тільки потреби внутрішнього ринку, а й забезпечити вагоме місце нашої держави серед країн-лідерів з виробництва харчових продуктів.

Продукція, що виробляється харчовими підприємствами, відноситься до товарів першої необхідності. А Україна останніми роками заявила про себе всьому світові як потужний гравець на глобальному ринку продовольства.

Знати про їжу людина повинна не менше, ніж про математику або про свою рідну мову. Правильне харчування має поповнювати енергетичні затрати організму, містити всі необхідні життєво важливі речовини (вітаміни, білки, жири, вуглеводи тощо). Їжа повинна бути корисною і різноманітною

Одним з найбільш прогресивних методів консервування швидкопсувних продуктів є метод сублімації зневоднення у вакуумі. Сублімації вакуумне сушіння з'єднує переваги двох технологій: заморожування і сушіння (видалення вологи).

Вакуумна сушка сублімації (ще її називають ліофілізацією, сублімацією, - процес переходу речовини з твердого стану в газоподібний без рідкої фази) не руйнує структуру продуктів, зберігає в них до 95% поживних речовин, вітамінів, ферментів і інших біологічно активних речовин, тому її використовують у виробництві продуктів харчування, ліків, біологічно активних добавок.

До переваг сублімованих продуктів відносять:

- тривалі терміни зберігання (кілька років);
- мала маса;
- зберігається розмір, форма і колір;

Якщо сублімовані продукти залити водою, вони відновлюються протягом 2-3 хвилин. Важать вони в кілька разів менше свіжих, не вимагають спеціальних умов зберігання і при температурі не вище 40 ° С зберігаються 2-5 років. У харчовій промисловості продукти сублімації сушіння використовуються в якості натуральних барвників і для підвищення загальної біологічної цінності ковбас, хліба, молочних і інших продуктів.

У нашій країні висока якість продуктів сублімації сушіння доведено численними дослідженнями, а також практикою їх використання для організації харчування космонавтів, де до якості їжі пред'являються особливо високі вимоги.

Цінність сушених продуктів визначається в першу чергу по здатності до набухання і відновлення початкових властивостей сировини при замочуванні у воді. Інші продукти тваринного і рослинного походження атмосферної і особливо гарячої сушки цим якістю не володіють, так як сушка при більш високій температурі сильно денатурує білок і руйнує структуру продукту

Продукти сублімації сушіння не вимагають холоду та інших спеціальних умов для зберігання, можуть транспортуватися будь-яким видом транспорту в будь-яку кліматичну зону і віддалений регіон, їх показники якості протягом тривалого часу (5-10 років) практично дорівнюють показникам свіжих продуктів.

Особлива роль відводиться цим продуктам в створенні державних резервів продовольства.

Робота підготовлена під керівництвом доц. кафедри РГтаТБ Гонтар Т.Б.