

Браїлов Д.Д., ст. гр. АТП-15-1с,

Зінченко В.Ю., доц., к.т.н. – науковий керівник

ПАСТЕРИЗАЦІЯ, ЯК НЕВІД'ЄМНИЙ ПРОЦЕС ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Запорізька державна інженерна академія, кафедра АУТП

Одним з найпоширеніших способів збільшення терміну зберігання рідких харчових продуктів є пастеризація.

Пастеризація – це процес одноразового нагрівання рідини до температури, яка нижча за температуру кипіння на нетривалий час з метою знищення бактерій, що містяться в цій рідині.

Пастеризація застосовується у харчовій промисловості для запобігання передчасному псуванню продуктів.

При нагріванні гинуть вегетативні форми бактерій, але спори бактерій нагрівання витримують. Тому рекомендовано пастеризовані продукти зберігати при низьких температурах.

В залежності від часу нагрівання розрізняють тривалу пастеризацію (при 63 — 65°C протягом 30 хвилин), короткочасову (при 72 — 75°C з витримкою 15 — 20 секунд), миттєву (при 85 — 90°C без витримки).

Чим вища температура, тим менше часу потрібно для знищення мікроорганізмів.

Згідно з цим була умовно прийнята величина, яка характеризує інтенсивність термічної обробки (пастеризації) у пастеризаційних одиницях(ПО).

ПО – це біологічний ефект від термічної обробки при 60°C протягом 1 хвилини.

Існує розповсюджена думка, що підвищення температури пастеризації рівнозначно погіршенню смаку. Це невірно, т.я. багаточисленні досліді показали, що час пастеризації відіграє у цьому процесі більшу роль, ніж температура.