

ВИНОГРАДНЫЙ СОК Grape juice

Д. К. Кураш, студент

Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук, доцент
Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: О. В. Горелик доктор сельскохозяйственных наук, профессор

Аннотация

Виноградный сок – популярный и вкусный напиток, который известен уже не одно столетие. Он насыщен витаминами и минералами, обладает отличным вкусом и ароматом, а также является отличной основой для приготовления других напитков, таких как виноградное вино или шампанское. Сегодня мы расскажем о технологии производства виноградного сока.

Ключевые слова: виноград, подготовка, процесс, изготовление.

Summary

Grape juice is a popular and delicious drink that has been known for centuries. It is rich in vitamins and minerals, has an excellent taste and aroma, and is also an excellent basis for making other drinks, such as grape wine or champagne. Today we will talk about the technology of grape juice production.

Keywords: grapes, preparation, process, production.

Выбор и подготовка винограда

Для производства виноградного сока используются только зрелые и здоровые ягоды, которые были собраны в хороших климатических условиях, когда влажность и температура были оптимальными. Виноград должен быть чистым, без следов засыхания, повреждений, плесени или гнили.

Перед производством виноградного сока ягоды тщательно моют и очищают от всех остатков стеблей, листьев и других посторонних предметов. Это необходимо для того, чтобы сохранить чистоту и качество продукта.

Раздавливание винограда

Для получения виноградного сока необходимо раздавить виноградные ягоды. Это можно сделать несколькими способами: с помощью ножей, пресса или механических машин.

При использовании ножей ягоды нарезаются на мелкие кусочки, которые затем сжимаются в мешках, чтобы получить сок. Этот способ позволяет сохранить максимальное количество полезных веществ, однако он затратен и требует большого количества времени.

Прессование является самым распространенным способом получения виноградного сока. Ягоды выдерживаются в течение нескольких дней, пока они не начнут разлагаться и освобождать сок. Затем с помощью пресса сок выдавливаются.

Механические машины для производства виноградного сока - самые современные и эффективные средства. Они могут выдавливать сок из ягод даже с плотной кожицей и хранят максимальное количество полезных веществ.

Фильтрация и очистка

После получения виноградного сока необходимо провести фильтрацию и очистку продукта. Это позволит убрать остатки ягод, кожицы, стеблей и других посторонних примесей, которые могут испортить вкус и аромат напитка.

Фильтрация производится с помощью специального сита или фильтрующих систем. Очистка может быть произведена путем нагревания сока до определенной температуры, что позволит убрать все бактерии и микроорганизмы.

Пастеризация

После очистки и фильтрации виноградный сок может содержать вредные бактерии и микроорганизмы, которые могут испортить продукт. Пастеризация позволяет убить все бактерии и микроорганизмы, которые могут присутствовать в соке.

Пастеризация производится путем нагревания сока до определенной температуры на некоторое время. Необходимо следить за температурой виноградного сока во время пастеризации, чтобы не испортить вкус и качество продукта.

Разлив и упаковка

После проведения всех вышеописанных процедур виноградный сок готов к разливу и упаковке. Сок может быть упакован в различные емкости: стеклянные, пластиковые, металлические и т.д.

Упаковка и транспортировка виноградного сока должна производиться в соответствии с гигиеническими требованиями и стандартами качества продукта.

Заключение

Производство виноградного сока - процесс, который требует тщательной подготовки и соблюдения всех необходимых условий. Но несмотря на то, что этот процесс является трудоемким и долгим, результат - это отличный напиток, который пользуется популярностью уже не одно столетие. Он богат витаминами, минералами и антиоксидантами, что делает его важным компонентом в здоровом и сбалансированном питании.

Библиографический список

1. Продукты питания функционального назначения: учебное пособие / сост. О. Г. Комкова. Персиановский: Донской ГАУ, 2020. 142 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/148561> (дата обращения: 03.05.2023).
2. Основы технологии производства продуктов здорового питания из растительного сырья: учебное пособие / О. В. Перфилова, В. Ф. Винницкая, В. А. Бабушкин, С. И. Данилин. Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2017. 117 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/157789> (дата обращения: 03.05.2023).
3. Магомедов М. Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания: учебник. СПб.: Лань, 2022. 560 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/212171> (дата обращения: 03.05.2023).
4. Основы технологии производства продуктов здорового питания из растительного сырья: учебное пособие / О. В. Перфилова, В. Ф. Винницкая, В. А. Бабушкин, С. И. Данилин. Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2017. 117 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/157789> (дата обращения: 03.05.2023).
5. Учебно-методическое пособие по дисциплине «Пищевая биотехнология» для обучающихся по программе бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения: учебно-методическое пособие / составители А. В. Мамаев и др.

Орел: ОрелГАУ, 2018. 248 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/118769> (дата обращения: 03.05.2023).