

ЯБЛОЧНЫЕ ВЫЖИМКИ КАК ВТОРИЧНЫЕ МАТЕРИАЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

Яблочные выжимки – отход переработки яблок, составляющий по массе около 30–40% от исходного сырья. Данный вид образуется после измельчения и отжима яблок при производстве яблочного вина, сока, пюре и других видов продукции пищевой промышленности.

Цель работы – определение основных физико-химических характеристик яблочных выжимок для поиска направлений их использования в качестве вторичного материального ресурса.

Установлено, что яблочные выжимки содержат биологически активные вещества: витамины, минеральные вещества, пищевые волокна. В них присутствуют экстрактивные компоненты, витамины группы В, С, Р, Е, β-каротин, тритерпеновые соединения и др. Анализ химического состава указанных отходов позволяет рассматривать их в качестве ценных сырьевых ресурсов для различных отраслей народного хозяйства [1]. Согласно литературным данным [2], продукты переработки яблочных выжимок разнообразны. Известно получение из данных отходов пектиновых веществ (порошков, паст, экстрактов), фруктовых консервов (пюреобразных продуктов, повидла, вторичного сока), напитков (алкогольных и безалкогольных), пищевых добавок (яблочных порошков), высокобелковых кормов для животных, фенольных соединений и др. Возможно использование яблочных выжимок в качестве сорбционных материалов. Таким образом, химический, экстракционный и ароматический потенциал яблочных выжимок позволяет их рассматривать в качестве ценного вторичного сырьевого ресурса.

ЛИТЕРАТУРА

1. Кулагова, Е.П., Пушкарь, А.А., Юденко, О.Н. Оптимизация технологических режимов экстракции яблочных выжимок в технологии производства фруктовых дистиллятов // Пищевая промышленность: наука и технологии. – Т.14. №1 (51). – 2020. – С. 50-61.
2. Дранников, А.В., Бородовицын, А.М., Полканов, А.С., Костина, Д.К. Обоснование способа сушки сырья при производстве пектина // Инновационные решения при производстве продуктов питания из растительного сырья: сборник научных статей и докладов / ВГУИТ. – Воронеж. – 2017. – С. 192-194.