

ВЫСШАЯ МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКАЯ ШКОЛА

Технология рационального использования отходов овощей и фруктов

Кафедра: Пищевые и биотехнологии
Исполнитель: Вишнякова Елена, МБ-302
Научный руководитель: к.с.-х.н., доцент Зинина О. В.

Целью выполнения проекта является разработка технологии переработки очистков овощей и фруктов, позволяющая рационально использовать данные отходы

Очистки овощей и фруктов

Измельчение в мясорубке

Гомогенизация с водой при соотношении очисток и воды 1:5

Введение бактериального концентрата

Ферментация в термостате при температуре 37°C, 48 ч.

Фильтрация ферментированной массы

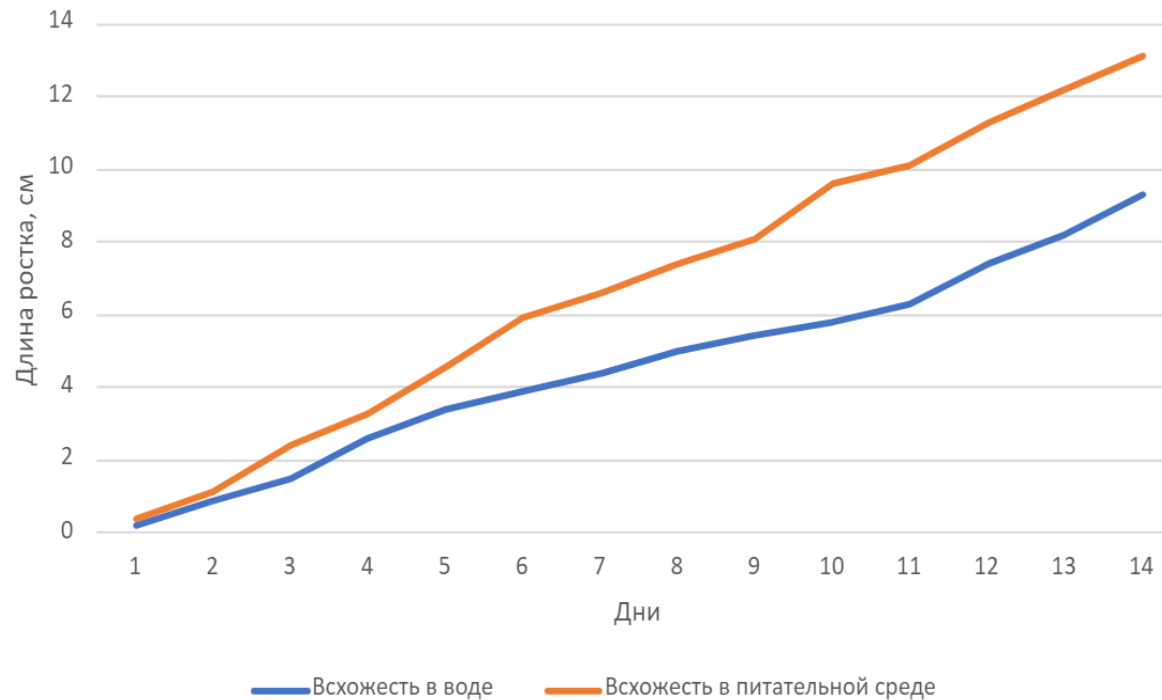
Питательная среда для полива растений

Нерастворимый осадок в виде концентрата пищевых волокон

Данная технология позволит перерабатывать данные органические отходы с дальнейшим использованием полученных продуктов для удобрения растений или производства продуктов питания, обогащенных пищевыми волокнами



Питательная среда для полива растений

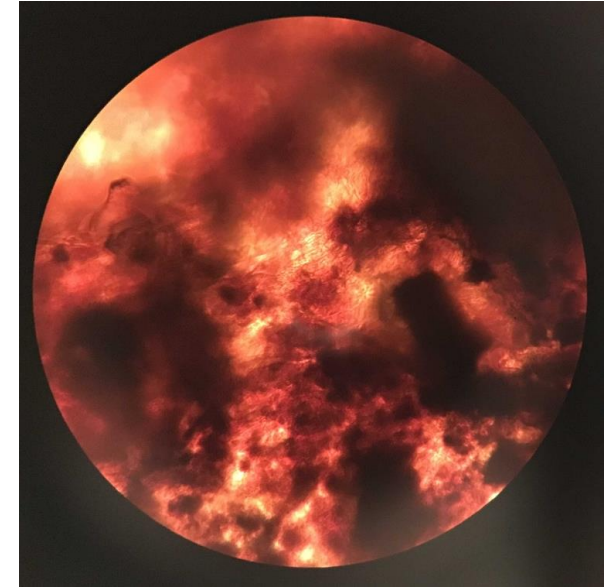


Сравнение всхожести при поливе водой и питательной средой

Концентрат пищевых волокон



Показатель	Значение показателя, %
Массовая доля влаги	10,2
Массовая доля белка	4,1
Массовая доля жира	0,7
Массовая доля клетчатки	76,8



Физико-химические показатели готового
концентрата растительных волокон