

12.

Ovocný nápoj na bázi vedlejších produktů zpracování ovoce

Kolektiv autorů

Michaela Jíšová², František Kovařík¹, Vojtěch Kružík¹, František Kvasnička¹, Jan Pivoňka¹, Václav Pohůnek¹, Jana Prchalová¹, Aleš Rajchl¹, František Smrž², Radovan Smrž², Rudolf Ševčík¹, Zdeňka Urbančíková¹

1-Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, Ústav konzervace potravin

2- Společnost Zeelandia, spol. s r.o. (Původní účastník Lady Marmelade, s.r.o. sfúzoval k 31. 12. 2015)

FUNKČNÍ VZOREK – TYP G PODLE RIV

Název: Ovocný nápoj na bázi vedlejších produktů zpracování ovoce

Oblast techniky

Předmětem funkčního vzorku je ovocný nápoj využívající jako složku vedlejší produkt potravinářského průmyslu (odpadu z jablek při výrobě šťáv, dření a kompotů). Unikátnost tohoto technického řešení je využití jablečného odpadu, který obsahuje vysoké množství sensoricky a nutričně cenných látek jako například vlákninu, minerální látky a sacharidy. Do ovocných nápojů se přidává čistě přírodní produkt. Jablečný odpad byl zpracován sušením na válcové sušárně a následným mletím na požadovanou zrnitost ve firmě Lady Marmelade s.r.o.


Dosavadní stav techniky:

Při průmyslovém zpracování ovoce vzniká velké množství vedlejších produktů. Množství těchto produktů a jejich složení závisí zejména na druhu ovoce a na použité technologii. Vedlejší produkty z ovoce jsou cenným zdrojem vlákniny, minerálních látek, sacharidů, organických kyselin, polyfenolů apod. Pokud nejsou tyto vedlejší produkty dále zpracovávány v potravinářském průmyslu, využívají se jako krmivo nebo slouží ke kompostování.

Podstata technického řešení

Základní složka tohoto výrobku je jablečný mošt, jahodová šťáva z koncentrátu a sušené jablečné výlisky upravené v drtiči na jemný prášek. Přídavek této obohacující složky zvyšuje nutriční a sensorické vlastnosti. Inovativnost tohoto přístupu je přídavek přírodní vlákniny do nutričně nepříliš hodnotných ovocných nápojů, především pak nektarů. Hlavním přínosem je navyšování obsahu vlákniny, minerálních látek a sensorických vlastností v tomto typu výrobků. Přídavek vedlejších produktů z jablek lze provést před pasterací ovocného nápoje.

Příklady uskutečnění technického řešení

	Typ: ovocné nápoje
	Vzorek: Jablečný nápoj s jahodou a přidanou vlákninou
Slovní popis: Vzorek je připraven z jablečného moštu, jahodové šťávy z koncentrátu a přídavku jablečných vedlejších produktů ve formě jemného sušeného prášku. Po dokonalé homogenizaci je výrobek plněn do obalu a pasterován.	
Složení: jablečný mošt 95 %, jahodový mošt 3 %, jablečná pasírka sušená mletá 2 %	

Průmyslová využitelnost

Přínos přídavku vedlejších produktů z jablek do ovocných nápojů navyšuje obsah vlákniny a mění sensorické a nutriční vlastnosti výrobku. Jako základní složka byl použit jablečný odpad, který lze využít ve dvou formách – sušený a nesusšený (ve formě kaše). Proto pro průmyslové využití lze využít oba typy těchto forem (sušený, nesusšený), u sušeného prášku je možný přídavek do 2 % hm. Tyto směsi lze využít během finálního míchání ovocných nápojů před samotnou pasterací.