

#### Општо за сокови

Производството на сокови представува посебна индустриска гранка. Во многу индустриски развиени земји па и кај нас оваа гранка во последно време интензивно се развива на индустриско-техничкиот и научно-технолошки план. Се смета дека производството на сок започнало најпрво во Швајцарија околу деветнаесетиот век со производство на сок од јаболка а во северна Америка околу (1869г) со производство на сок од грозје. Меѓутоа најголемиот пораст на оваа гранка се бележи околу 1925 година.

Денеска производство на сок е доста раширено како кај нас така и во целиот свет со најсовремени технологии. Спрема технолошките постапки, физичките карактеристики и хемискиот состав се разликуваат неколку врсти на сокови и тоа:

1. Бистар Сок
2. Матен Сок
3. Кашест Сок
4. Газиран Сок
5. Концентриран Сок

#### Бистри сокови

Бистриот сок се добива со дифузија или цеденје на суровината при што се добива сок со растворени состојки кои со бистрење и филтрирање добива кристална прозрачност.

Бистриот сок се произведува од повеќе видови на овошје кои имаат растворливи боени материи. Меѓу овие спаѓаат богатството со антоцијани и флавоноиди. При изборот на суровината за производство на бистар сок особено е важно, да таа биде од избрана сорта, да дава висок процент на сок за да се оствари рентабилно производство, освен тоа овошјето треба да биде свежо. Затоа што само свежото овошје е добар извор на витамини кои треба да ги содржи бистриот сок. Најпогодни видови на овошје за производство на бистри сокови се

: јаболка, вишна, грозје, дуња, боровница, црна рибизла, капина др.

Јаболката е многу погодна суровина за производство на бистар сок. Во многу земји сокот од јаболка зазема многу значајно место во асортиментот на сокови. Преработката на сок од јаболка е од 10-20% од вкупното производство на некои земји, а во (САД) се преработува и над 40%. За производство на бистар сок, може да се користат различни сорти посебни или измешани. Подобра е да се измешани односно во исто време да се преработуваат неколку сорти заедно помешани во одреден однос, при што би се обезбедиле потребните киселини, содржината на шеќер и ароматичноста. При изборот на сортата треба да се посвети поголемо внимание, затоа што по новите меѓународни прописи не е дозволено никакви поправки на сокот од јаболка. При изборот на суровината многу е важно плодовите да бидат зрели и здрави. Недеволно зрелите плодови не ги содржат потребните количини на киселини и шеќер карактеристични за сортата тие содржат помалку шеќер а повеќе скроб па се добива помалку и по лош квалитет на сокот. Исто негативно делуваат и презреаните плодови кои го отежнуваат цедењето.

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE  
PREUZETI NA SAJTU. -----**

[www.maturskiradovi.net](http://www.maturskiradovi.net)

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: [maturskiradovi.net@gmail.com](mailto:maturskiradovi.net@gmail.com)