

SUŠENJE VOĆA I POVRĆA



GDJE SU NAJČEŠĆE GREŠKE PRI SUŠENJU??????

- PRANJE
- KONDICIONIRANJE -
UJEDNAČAVANJE VLAGE
- VLAŽNA DORADA -
KONZERVISANJE



KLASE SUHE ŠLJIVE

50 -60 plodova - šestica

60-70 plodova - sedmica

70 - 80 plodova - osmica

80-90 plodova - devetka

90-100 plodova - stotinka

100-120 i preko 120 plodova "merkantil"



CIJENA PROIZVODNJE SUHE ŠLJIVE I OSTVARENI PROFIT

Redni broj	Vrsta troškova	Iznos (KM)
1.	Cijena svježih šljiva: 1521kg x 0,80KM/kg	1216,8 KM
2.	Utrošak prirodnog gasa 112m ³ x 0,6KM/m ³	67,2KM
3.	Utrošak el. energije 16kWh x 0,168KM/kWh	2,688KM
3.	Trošak radne snage: 32h x 5KM/h	160 KM
4.	Amortizacija sušare	10,50 KM
5.	Troškovi pakovanja i skladištenja	68,00 KM
7.	Ukupni troškovi	1525,18KM
8.	Dohodak: 518kg suhe šljive x 5KM/kg	2590,00 KM
9.	Profit po odbitku troškova (8. -7.)	1064,82 KM

CIJENA PROIZVODNJE DORAĐENE SUHE ŠLJIVE I OSTVARENI PROFIT

Redni broj	Vrsta troškova	Cijena (KM)
1.	Cijena svježih šljiva: 1521kg x 0,80KM/kg	1216,8 KM
2.	Utrošak prirodnog gasa 112m3 x 0,6KM/m3	67,2KM
3.	Amortizacija sušare	10,50 KM
4.	Utrošak el. energije 32kWh x 0,168KM/kWh	5,376KM
5.	Troškovi radne snage:62 h x 5KM/h	310 KM
6.	Troškovi pakovanja i skladištenja	150 KM
7.	Ukupni troškovi	1759,88 KM
8.	Dohodak:518kg suhe šljive x 10KM/kg	5180 KM
9.	Profit po odbitku troškova (8. -7.)	3420,12 KM
10.	Profit po odbitku troškova	1064,82 KM
11.	RAZLIKA PROFITA	2355,3 KM



KOMORNA SUŠARA



TUNELSKA SUŠARA



Sušenje grožđa u specialnim prostorijama (Kina)



Sušenje grožđa na suncu

- Naziv proizvoda: K Plus Šljiva - Suha bez koštice
- Zemlja porijekla: Hrvatska
- Proizvođač: *Za Konzum d.d.: Agranela d.o.o Valjevo, Srbija*
- Neto količina: 200 g
- Vlaga: Max. 35 %
- Komada u 500 g: 40-50
- Kvalitet: ekstra



- Naziv proizvoda: Standard - Šljiva - Suha bez koštice
- Zemlja porijekla: Srbija
- Proizvođač: *Za Konzum d.d.: Agranela d.o.o Valjevo, Srbija*
- Neto količina: 200 g
- Vlaga: Max. 35 %
- Komada u 500 g: 60-70 (sedmica)
- Kvalitet: extra



PAPRIKA ZAČINSKA

- Naziv proizvoda: Slatka paprika
- Zemlja porijekla: Španija
- Uvozi i pakuje: Ilidža-Sarajevo, BiH
- Godina proizvodnje: 10.03.2016
- Neto količina: 100 gr
- Rok trajanja: 10.03.2017

- Naziv proizvoda: Paprika mljevena ljuta
- Zemlja porijekla: Hrvatska
- Proizvodi i pakuje: Šafram Zagreb
- Godina proizvodnje: 2016
- Neto količina: 100 gr
- Rok trajanja: 11/2017



ZAMRZNUTO VOČE I POVRČE





TRANSPORTNA SREDSTVA - TRANSPORT MALINE IZ MALINJAKA DO FABRIKE



POTHLAĐIVANJE MALINE



TUNEL ZA ZAMRZAVANJE



ZAMRZNUTA MALINA U GAJBAMA



Pakovanje
zamznutog voća



MALINA NA INSPEKCIONJ TRACI





LAGER KOMORE UPAKOVANE MALINE



KONTROLA TEMPERATURE



TRANSPORT FINALNOG PROIZVODA

KONZERVISANJE VOĆA I POVRĆA TOPLIM POSTUPKOM

STERILIZACIJA TEGLI U KLJUČALOJ VODI - 10 SEKUNDI





POSTAVLJANJE TEGLI
NA TERMIČKU OBRADU



TERMIČKA OBRADA - VODA IZNAD TEGLI OKO 2.5 cm

NAČIN PUNJENJA



NAČIN PUNJENJA





SPORO HLAĐENJE



OKRETANJE TEGLI NA POKLOPAC - HERMETIČKO
ZATVARANJE



ISPITIVANJE ZATVRANJA - PRAVILNOG KONZERVISANJA

ŠTA JE VOĆNI NEKTAR?

.....je proizvod koji može fermentisati, ali nije fermentisao, dobiven dodatkom vode, šećera i/ili meda voćnom soku, koncentrisanom voćnom soku, dehidriranom voćnom soku, voćnim kašama ili mješavini tih proizvoda

NEKTARI

SIROVINE

- VOĆA
- ŠEĆERA
- VODA

IZBOR SIROVINE (pranje, inspekcija)

PRIPREMA SIROVINE (pasiranje)

PRIPREMA AMBALAŽE (pranje i sterilizacija boca i zatvarača)

KONZERVISANJE temp.70°C

PUNJENJE ("toplo na toplo")

NAGLO HLAĐENJE





ŽELIRANI PROIZVODI





Kristalizacija - previsoka koncentracija šećera; kuhanje dugo; previše isparene tečnosti;



Rast plijesni na površini - neodgovarajuće zatvaranje;
previše zračnog prostora između poklopca i proizvoda



IZDVAJANJE TEČNOSTI NA POVRŠINI - SINEREZA

- prisutna veća količina kiselina, skladištenje na visokoj temperaturi ili variranje temperature u toku skladištenja.

KOMPOT

SIROVINE

- jagoda
- šećer
- voda

IZBOR SIROVINE (pranje, inspekcija)

PRIPREMA AMBALAŽE (pranje i sterilizacija tegli i poklopaca)

PUNJENJE AMBALAŽE

DODAVANJE NALIVA (šećer + voda)

KONZERVISANJE
(10 minuta u ključaloj vodi)

NAGLO HLAĐENJE



PROIZVODNJA AJVARA

IZBOR SIROVINE

PRIPREMA SIROVINA

MLJEVENJE

UKUHAVANJE

PRIPREMA AMBALAŽE

PUNJENJE



RECEPTURA

PAPRIKA : PATLIDŽAN - 5:1
PRIPREMA SIROVINA

- PEĆI (ljuštenje)
- KUHANJE (paprike obariti; mrkvu i patlidžan skuhati)

MLJEVENJE (paprika, patlidžan, i bijeli luk
po želji)
UKUHAVANJE

PUNJENJE AMBALAŽE (toplo na toplo)



KVALITET AJVARA

- DA SADRŽAJ UKUPNE SUHE MATERIJE NE BUDE ISPOD 9 %
- DA IMA MAZIVU KONZISTENCIJU, BEZ IZDVAJANJA TEČNOSTI



KVALITET AJVARA.....

- DA BOJA ODGOVARA BOJI UPOTREBLJENOG POVRĆA



- BEZ STRANOG OKUSA , MIRISA I PRIMJESA



- MAKSIMALNO DO 2 % DODATE KUHINJSKE SOLI



PROIZVODNJA ĐUVEČA

IZBOR SIROVINE (paprika:paradajz =1:2; tikvice, patlidžan, mrkva, bijeli i crni luk)



PRIPREMA SIROVINA (pranje, čišćenje, usitnjavanje, dodatak soli, homogenizacija pripremljene sirovine)

PRIPREMA AMBALAŽE (pranje i sterilizacija tegli i poklopaca)

PUNJENJE (bez prisustva vazduha)

KONZERVISANJE (10 minuta u ključaloj vodi; naglo hlađenje)



KVALITET ĐUVEČ.....

▪ DA IMA OKUS I MIRIS SVOJSTVEN POVRĆU OD KOGA JE PROIZVEDEN



▪ DA PLODOVI, ODNOSNO KOMADI PLODOVA NISU RASKUHANI (KAŠASTI)



▪ DA JE TEČNI DIO PROIZVODA MUTAN



▪ MAKSIMALNO DO 2 % DODATE KUHINJSKE SOLI



▪ DA NE SADRŽE STRANE PRIMJESE



SOK OD PARADAJZA

IZBOR SIROVINE (paradajz)

PRIPREMA SIROVINA (pranje, čišćenje, uklanjanje pokožice, dodatak soli, homogenizacija pripremljenih sirovina)

KUHANJE - 20 min

PRIPREMA AMBALAŽE (pranje i sterilizacija)

PUNJENJE - "toplo na toplo"

NAGLO HLAĐENJE





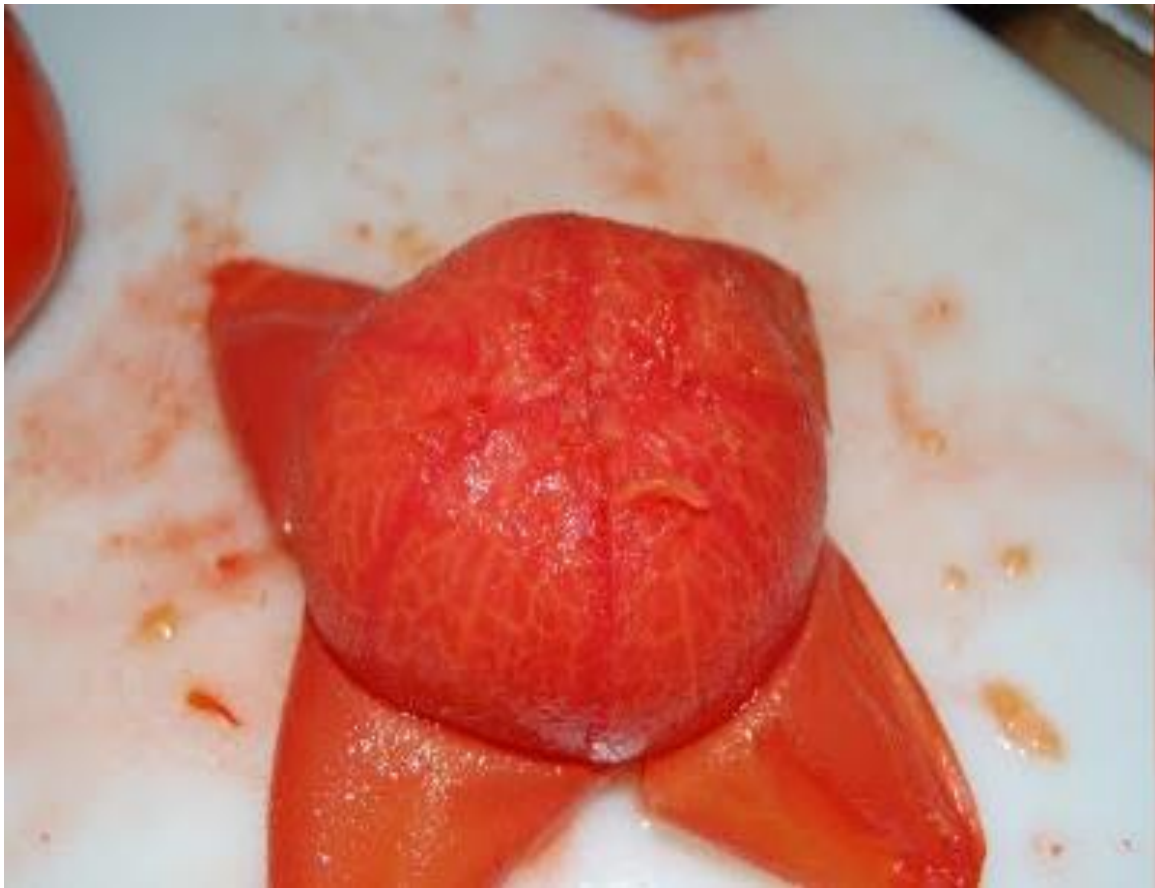
ZASIJECANJE SLOVA "X"



POTAPANJE U KLJUČALU VODU - 30 SEKUNDI



NAKON KRATKOG KUHANJA



ODVAJANJE POKOŽICE



PASTERIZOVANE PAPRIKE

SIROVINE

PRIPREMA SIROVINA (pranje, čišćenje, i kratko blanširanje (1min u ključalu vodu) i hlađenje.

PRELIV

PRIPREMA AMBALAŽE (pranje i sterilizacija tegli i poklopaca)

PUNJENJE I ZATVARANJE (paprike premazati prelivom i puniti u tegle tako da tečnost prekrije paprike)



KVALITET PASTERIZOVANE PAPRIKE.....

▪ DA IMA OKUS I MIRIS KARAKTERISTIČAN ZA ODGOVARAJUĆI PROIZVOD



▪ DA JE ČVRSTE KONZISTENCIJE KARAKTERISTIČNE ZA ODNOSNI PROIZVOD



▪ DA NE SADRŽI NEJESTIVE DIJELOVE PLODOVA I STRANE PRIMJESE, OSIM PETELJKE KOD CIJELIH PLODOVA PAPRIKA



▪ DA JE NALIV BISTAR DO OPALESCENTAN, I DA GA IMA U KOLIČINI DOVOLJNOJ DA OČUVA TRAJNOST KVALITETA PROIZVODA;

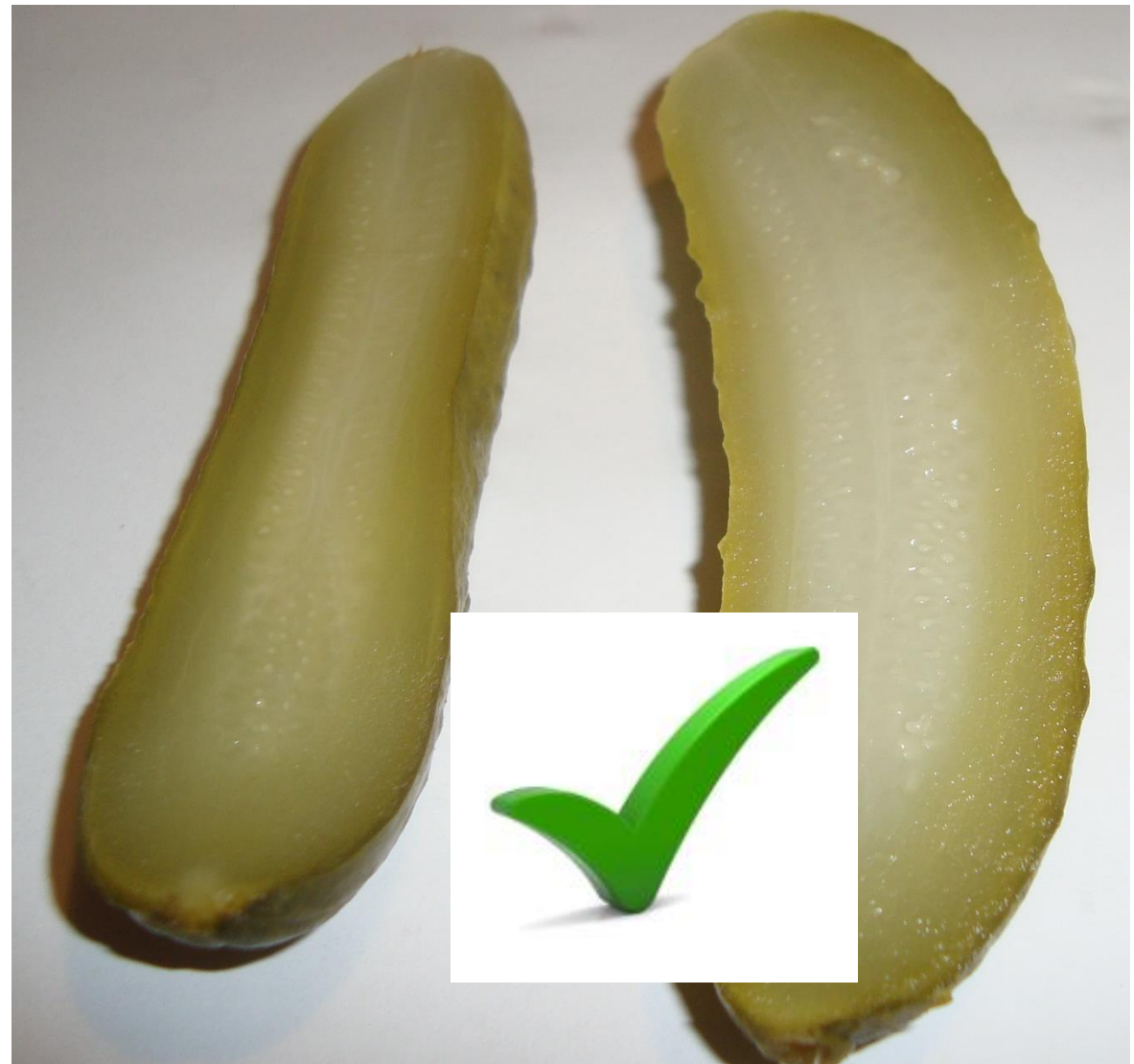
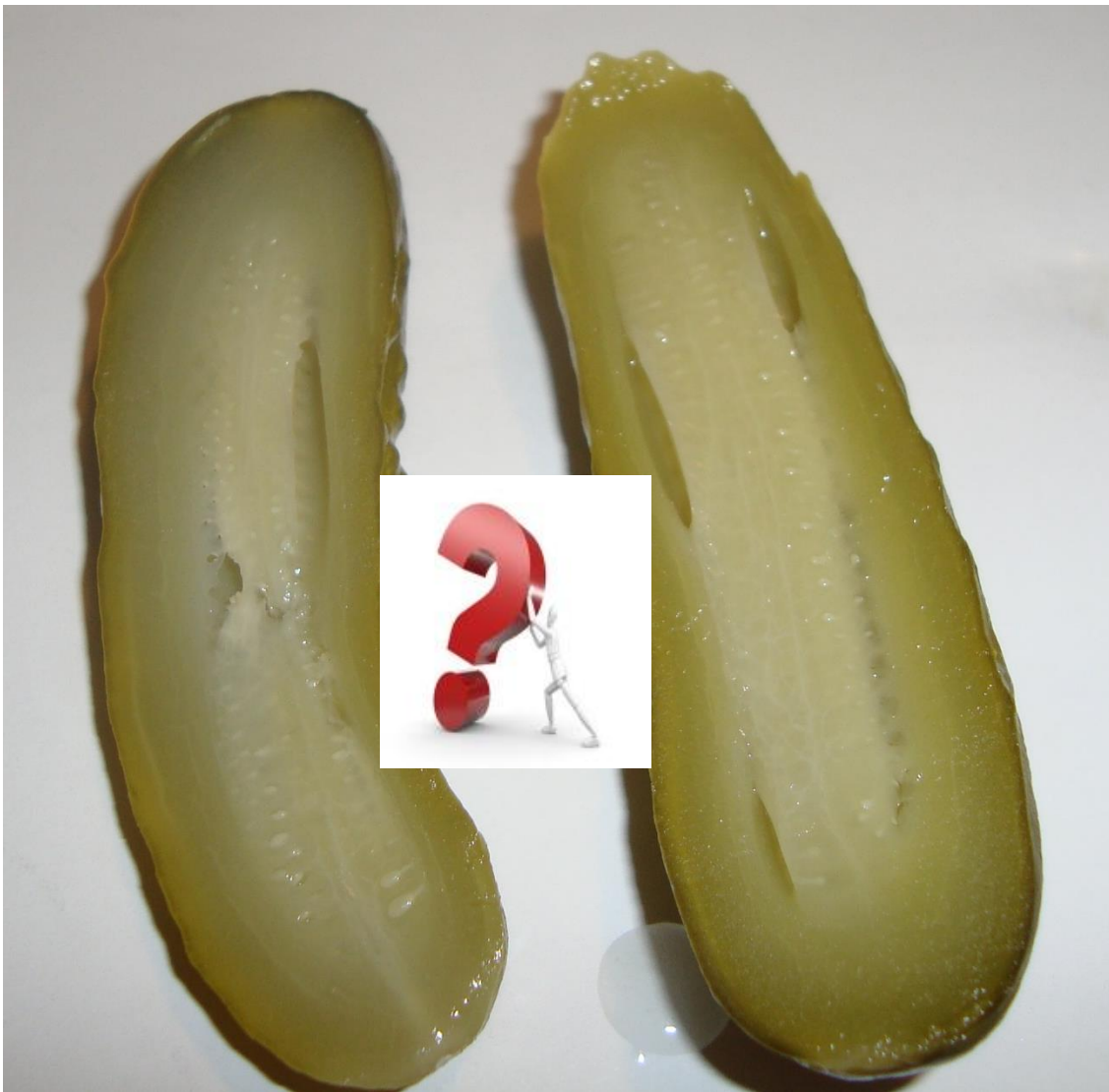


▪ MAKSIMALNO DO 2 % DODATE KUHINJSKE SOLI



▪ MAKSIMALNO DO 2 % KISELINA





PASTERIZIRANI KRSTAVAC

NEDOSTACI NA TERENU

- ❑ HIGIJENA MINI POGONA
- ❑ SIROVINA - neujednačen kvalitet
- ❑ AMBALAŽA - način korišćenja
- ❑ KONZERVISANJE



Gdje nabaviti aditive i opremu
za preradu voća i povrća ????

Aditivi u prehrambenoj industriji

HAHN - Koprivnica tel. 00385 48641 415

Esarom - Banja Luka tel.051 311 880

Akras - Sarajevo - 061/771-691

Hemikalije i deterdženti

Sineks laboratorija - Banja Luka +38751257222

sinex@blic.net

Semikem 3 - Sarajevo- 033 610-666

info@semikem.ba

Euro lab Bijeljina 055 212 278 eurolab@teol.net

Oprema za proizvodnju sokova

Sremska Mitrovica tel. 00381 64 1245 336

Obrenovac tel. 011 8725-735 - Pasirke

ENIGMA d.o.o. Grude tel. 039 - 660 -111

Pasterizator

Euclid d.o.o Vinkovci +385 32 331 341

euclid@euclid.hr

[Vorán Maschinen GmbH - Austria - tel +437249 4440](#)

www.voran.at/holding

Oprema za hladnjače

Sena - Kragujevac tel. 00381 34 301 575

Oprema za duboko zamrzavanje

PIGO- Beograd tel. 00381 11 3245236

Sušare za voće, povrće i ljekobilje

Udruženje inovatora Tuzla e-mail kontakt@uit.ba

kapacitet 300-3000 kg

Euclid d.o.o Vinkovci +385 32 331 341

euclid@euclid.hr

Ambalaža

www.elmag.hr

Poklopci za tegle - Donja Ljubovija 015652250

FMP Beograd

Galeb Šabac

ENIGMA d.o.o. Grude tel. 039 - 660 -111
