

PROIZVODNJA SOKA



AUTORI:

Ivona Elze

Branka Levač

Verica Dragović

Uzelac

PREHRAMBENO-BIO-

TEHNOLOŠKI FAKULTET

SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

Prema Pravilniku o voćnim sokovima i njima srodnim proizvodima namijenjenim za konzumaciju (MN 447/09) voćni sok je proizvod od jedne ili više vrsta voća proizveden isključivo fizikalnim postupcima, nekom vrstom mehaničke ekstrakcije tj. izdavanjem staničnog soka iz voćnog tkiva. Boja, aroma i okus voćnog soka moraju biti karakteristični za voće od kojeg je proizveden, a u slučaju premalog sadržaja šećera ili kiseline za korekciju okusa dozvoljen je dodatak ili samo šećera ili vanja vode. Zbog velike količine vode prisutne u voćnom soku, te zbog manjih troškova transporta i skladištenja voćni sokovi se, također prema Pravilniku, mogu koncentrirati i to isključivo uklanjanjem vode fizikalnim postupcima npr. isparavanjem vode. Vrijedni sastojci voćnog soka u uvjetima smanjenog udjela vode, dakle u koncentratima, čak su i stabilniji, te doživljavaju manje nepoželjnih promjena. Takav koncentrirani voćni sok može biti finalni proizvod, odnosno proizvod namijenjen krajnjem potrošaču. Inače, koncentrirani voćni sok češće se koristi kao poluproizvod od kojeg se proizvodi voćni sok i to tako da mu se doda ona količina vode koja je izdvojena tijekom koncentriranja.

Sokovi citrusa

Sokovi citrusa posebno su traženi na tržištu, isprva je naranča dominirala, ali sada ima i drugih poput grejfruta. Inače, citrusi su vrlo kompleksni rod voća. Rod Citrus potječe iz Azije odakle se proširio u Europu i Ameriku. Brojne su podjele citrusa, a najzastupljenija je podjela na sljedeće vrste: C. sinensis – naranča; C. arantium – gorka naranča; C. reticulata – mandarina; C. paradisi – grejfrut;



C. grandis – pumelo; C. limon – limun; C. medica – citron; C. aurantifolia – limeta. Teško je definirati točan kemijski sastav plodova citrusa, jer na njega utječu brojni faktori poput klimatskih uvjeta, stupnja zrelosti ploda, količine i kakvoće ishrane i brojnih agrotehničkih mjera. Svakako su citrusi u prehrani značajan izvor vitamina C (26-84 mg/100g) i kalija (116-265 mg/100g) te folne kiseline, vitamina B1 i biološki aktivnih spojeva kao što su karotenoidi i fenolni spojevi. Od fenolnih spojeva za citruse su karakteristične dvije vrste flavonoida, flavanon glikozidi i polimetoksi – flavoni, prisutni i u kori i u soku.

Osim što se konzumiraju u svježem stanju često se i pre- i prihvataju na prihvatnoj traci gdje se uklanja dio otpada, zatim

Voćni sokovi su vrlo popularni i cijenjeni proizvodi od voća. Može se reći da su na određeni način „zaštićeni“ proizvodi, jer prema većejoj zakonskoj regulativi gotovo da nema dodataka čije prisustvo je u njima dopušteno. Zauzimaju važno mjesto u našoj prehrani. Njihova kvaliteta očituje se u bogatstvu nutrijenata koji su u sokovima prisutni u svom prirodnom obliku, a koji sinergistički djeluju na poboljšanje kvalitete života. Voćni sok može organizmu osigurati potrebne vitamine i minerale i tako mu pomoći da zadovolji dnevne potrebe za vrijednim nutrijentima te biti djelotvorno sredstvo za jačanje imuno sustava i odupiranje raznim infekcijama. Danas su vrlo popularna tzv. funkcionalna pića u koja se dodaju određene biološki aktivne tvari koje na određen način imaju pozitivan utjecaj na naše zdravlje, a za mnoge voćne sokove može se reći da su prirodna funkcionalna pića. Treba razlikovati voćni sok od voćnog nektara, jer se voćni nektar proizvodi od voćnog soka uz dodatak vode i šećera

