

მოცვის შოკური გაყინვა



მოცვის შოკური გაყინვისათვის გამოსაყენებელია შემდეგი ჯიშები: ჩანდლერი, ონელი, ნისტი, ერნიბლუ და ანდრეასი. გაყინული პროდუქტის მისაღებად გამოყენებულია როგორც კულტურული, ასევე ველურად მოზარდი ჯიშის მოცვი.

შოკურად გაყინვის ტექნოლოგიური სქემა შემდეგია

აწონვა	გადარჩევა	რეცხვა	დაწრეტა	დაფასოება	გაყინვა-სამაცივრე საკნით (-18; -25°C)	გაყინვა -საყინულე მაცივრით შოკი (-30-35°C)

ნედლეულის მიღება, აწონვა - გადასამუშავებელი ნედლეულის პარტია არ უნდა შეიცავდეს დაჟეჟილ, მავნებლებით დასენიანებულ და სხვა სახის დეფექტურ ნაყოფებს.

ნედლეულის რეცხვა და დაწრეტა

დაფასოება-300-დან 1კგ-მდე პოლიეთილენის ყუთებში.

მოცვის შოკური გაყინვის პროცესი შედგება შემდეგი ეტაპისაგან. გაყინვა +20-დან 0-მდე და 0-დან-5- $^{\circ}$ C-მდე გაცივებული პროდუქტი გადადის თხევადი ფაზიდან მყარ ფაზაში. პროდუქტი ცივდება -5-დან -18- მდე, რაც გულისხმობს საბოლოო გაყინვას. ეს არის გაყინვის საწყისი სტადია. ამის შემდეგ მოცვს ათავსებენ შოკურ მაცივარში. შოკური გაყინვის დროს გაცივების მაღალი სიჩქარე საშუალებას იძლევა სწრაფად მოხდეს გადასვლა თხევადი ფაზიდან მყარში. ამ დროს წარმოიქმნება ყინულის კრისტალები, პროდუქტი კი რჩება უცვლელი და -30-დან-35 $^{\circ}$ C-ზე იშოკება.

გაყინვის ღირებულება - სამაცივრე საკნით (-18; -25 $^{\circ}$ C) გაწეული მომსახურების ფასი (24 საათი) შეადგენს 52,95 ლარს .

შოკური მაცივრით მაცივრით გაწეული მომსახურების ფასი (6 საათი) შეადგენს 149.18 ლარს.

გაყინვის შედეგად მიღებული პროდუქტის მაჩვენებლები:

ორგანოლეპტიკური: მთლიანი ნაყოფების სახით

ბიოქიმიური შემადგენლობა: ტენიანობა 80%. შაქრების შემცველობა 20%.

საწარმოს მისამართი - ქობულეთის მუნიციპალიტეტი სოფ: გვარა ა(ა)იპ
„აგროსერვის ცენტრი“-ს ვაზისა და ხეხილის სანერგე მეურნეობა.

საკონტაქტო პირი - ინგა გაფრინდაშვილი, ა(ა)იპ „აგროსერვის ცენტრი“-ს
კოსულტანტი.

ტელ: 599 29-36-16