ჟოლოს შოკური გაყინვა

ჟოლოს შოკური გაყინვისათვის გამოსაყენებელია შემდეგი ჯიშები: პატრიცია, ბრილიანტის, ბალზამი და სელექციური 890-20. ჟოლოს შოკური 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 მიიღება და სასწორით იწონება

გადარჩევა -ყუნწის და ფოთლის გაცლა. გასაყინი ნედლეულის პარტია არ უნდა შეიცავდეს დაჟეჟილ, მავნებლებით დასენიანებულ და სხვა სახის დეფექტურ ნაყოფებს.

ნედლეულის რეცხვა - გამდინარე წყლით და დაწრეტა.

დაფასოება 300-დან 1კგ-მდე პოლიეთილენის ყუთებში.

ჟოლოს შოკური გაყინვის პროცესი შედგება შემდეგი ეტაპისაგან. გაყინვა +20-დან 0-მდე. 0-დან-5-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 ჟოლოს 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°C-ზე იშოკება.

გაყინვის ღირებულება -სამაცივრე საკნით (-18; -25°C) გაწეული მომსახურების ფასი (24 საათი) შეადგენს **52,95** ლარს **.**
შოკური მაცივრით მაცივრით გაწეული მომსახურების ფასი (6 საათი) შეადგენს **149.18** ლარს.

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