

## Топинамбур



В основе технологического производства ООО “Терра” стоит правило: все режимы цикла выпуска того или иного продукта должны максимально полно сохранять в готовом продукте всё то полезное, что природа создала в топинамбуре. Контроль качества начинается с семян (сорта) и поля, где дружественные нам компании-поставщики сырья для переработки, гарантируют агротехнику без химических удобрений и средств защиты растений. Основные наши поставщики находятся в экологически благополучных районах Адыгеи и Белгородской области. Весь агротехнический комплекс, включая и зимнее хранение сырья, осуществляется по единой, десятилетиями апробированной технологии ООО “Терра”.

### Наша продукция

**Сироп.** Фруктозо-глюкозный сироп из топинамбура получается в процессе нескольких циклов производства цукатов, когда путем водной экстракции углеводов в продукте достигает 45-50 %. ( 50% сироп разлитый в потребительскую тару так же проходит процесс стерилизации). Доведение сиропа до 70% происходит в вакуумно-выпарных аппаратах, после розлива в потребительскую тару дополнительная стерилизация не требуется.

**Варенье.** Варка варенья так же происходит в котлах с высоким разряжением , куда помещаются кусочки топинамбура, добавляется вода (специально подготовленная) и для выравнивая показателя содержания углеводов , добавляется фруктозо-глюкозный сироп из топинамбура (получаемый в первичном цикле готовки цукатов). В готовом продукте кусочки топинамбура составляют не менее 75%.

**Джем.** Для приготовления джема сырые кусочки топинамбура протираются и

поступают в варочные котлы, где так же в основе лежит максимально низкий температурный режим (от 65 до 78 с). Уровень углеводов регулируется добавлением фруктозо-глюкозного сиропа из топинамбура . При необходимости добавляются свежие или замороженные ягоды, фрукты.

**Конфитюр.** Сырые кусочки клубней топинамбура поступают в диспергатор-гомогенизатор, при необходимости сразу добавляются свежие или замороженные ягоды, фрукты. Далее в варочных котлах производится процесс “ пектинизации ”, куда добавляется яблочный пектин ( своего собственного пектина у топинамбура недостаточно для достижения определенной степени густоты ). При приготовлении конфитюра время и цикл варки значительно снижается от таковых при варке варенья или джема.

После фасовки в тару ( стекло-банку ) варенье, джем и конфитюр поступают в автоматический горизонтальный автоклав, где главной задачей является стерилизация свободного пространства в банке, когда может нагреваться только наружная часть продукта ( по краям стеклотары ).

По техническим условиям сироп может выпускаться как продукт из растительного сырья, так и специального ( на фруктозе ) согласно единых требований к пищевым продуктам на территории России, Казахстана, Белоруссии.