

Г.Н. Игнатьева

**ПЕКТИН. РЕГЛАМЕНТ:  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЗАПИСКА  
ОТ «А» ДО «Я»**

Производство пектинового экстракта,  
концентрата из сухого цитрусового сырья  
для  
приготовления на его основе  
прохладительных, безалкогольных напитков

2004г.

## ПРЕДИСЛОВИЕ

Данная книга представляет собой, в некотором роде, ответы на существующие проблемы пектинового производства. Приведенные доказательства и выводы применимы при производстве пектина из любого вида сырья и по любой технологии. Главным образом, изложенные ответы могут оказать помощь производителям пектина, приверженцам механохимического способа выделения. На самом деле вопросов и ответов значительно больше, чем представлено в этой книге. Возможно, что такая интерпретация изложения заинтересует более широкий круг читателей - научно и инженерно-технических работников, аспирантов и студентов.

Частичная модификация технологии и/или отказ от ранее используемых параметров в ней создают условия для повышения производительности процесса. С учетом новшеств, производительность технологической линии пектинового экстракта в сутки достигает 60-65т при концентрации в нем пектиновых веществ не менее 1,9% и концентрата с концентрацией не менее 9%.

Книга создана на основе идей, научных разработок и некоторых публикаций Игнатьевой Г.Н., предварительно апробированных в «Extractos de citricos», «Kinsy» Испания. Для всестороннего изучения проблем пектинового производства использованы результаты научных разработок СКНИИССиС, КубГАУ, г. Краснодар; материалы «Extractos de citricos», «Kinsy» Испания.

Свои пожелания, дополнения и критические замечания направляйте по адресу 350089, Краснодар, пр. Чекистов, 31/218 или 350680, Краснодар, ул. Красная, 113, Северо-Кавказский НИИ сахарной свеклы и сахара.