

# Wpływ homogenizacji ultradźwiękowej i wysokociśnieniowej na właściwości reologiczne i zawartość związków bioaktywnych w soku z truskawek

Jan Piecko, Monika Mieszczakowska-Frać, Justyna Szweйда-Grzybowska  
**Instytut Ogrodnictwa – Państwowy Instytut Badawczy, Skierniewice**  
Zakład Przechowalnictwa i Przetwórstwa Owoców i Warzyw



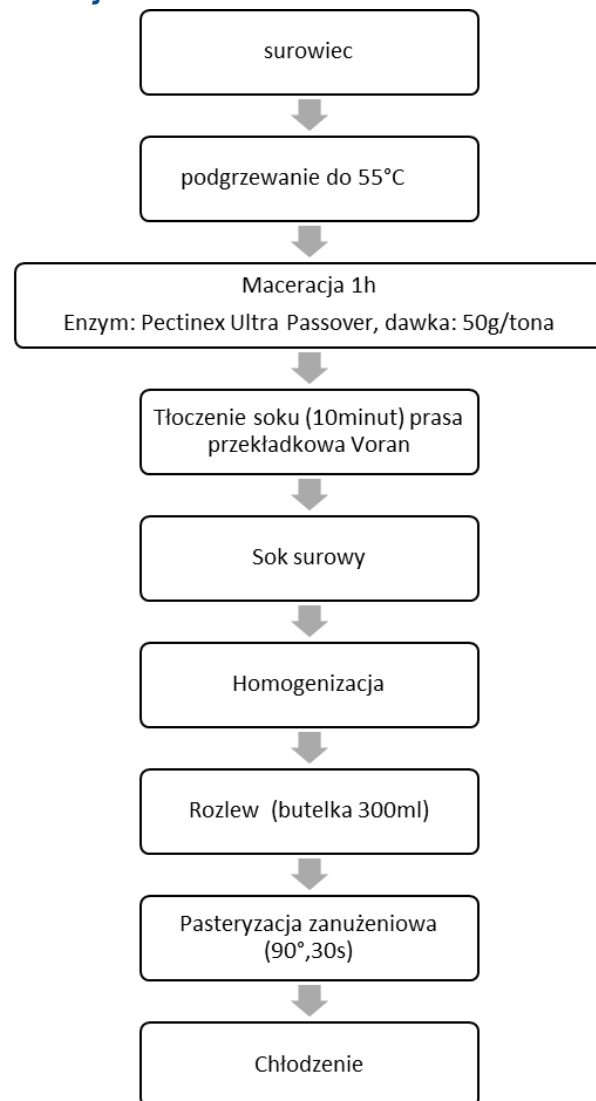
# Cel badań:

Określenie wpływu homogenizacji wysokociśnieniowej oraz homogenizacji ultradźwiękowej na właściwości reologiczne i zawartość związków bioaktywnych soku z truskawek.

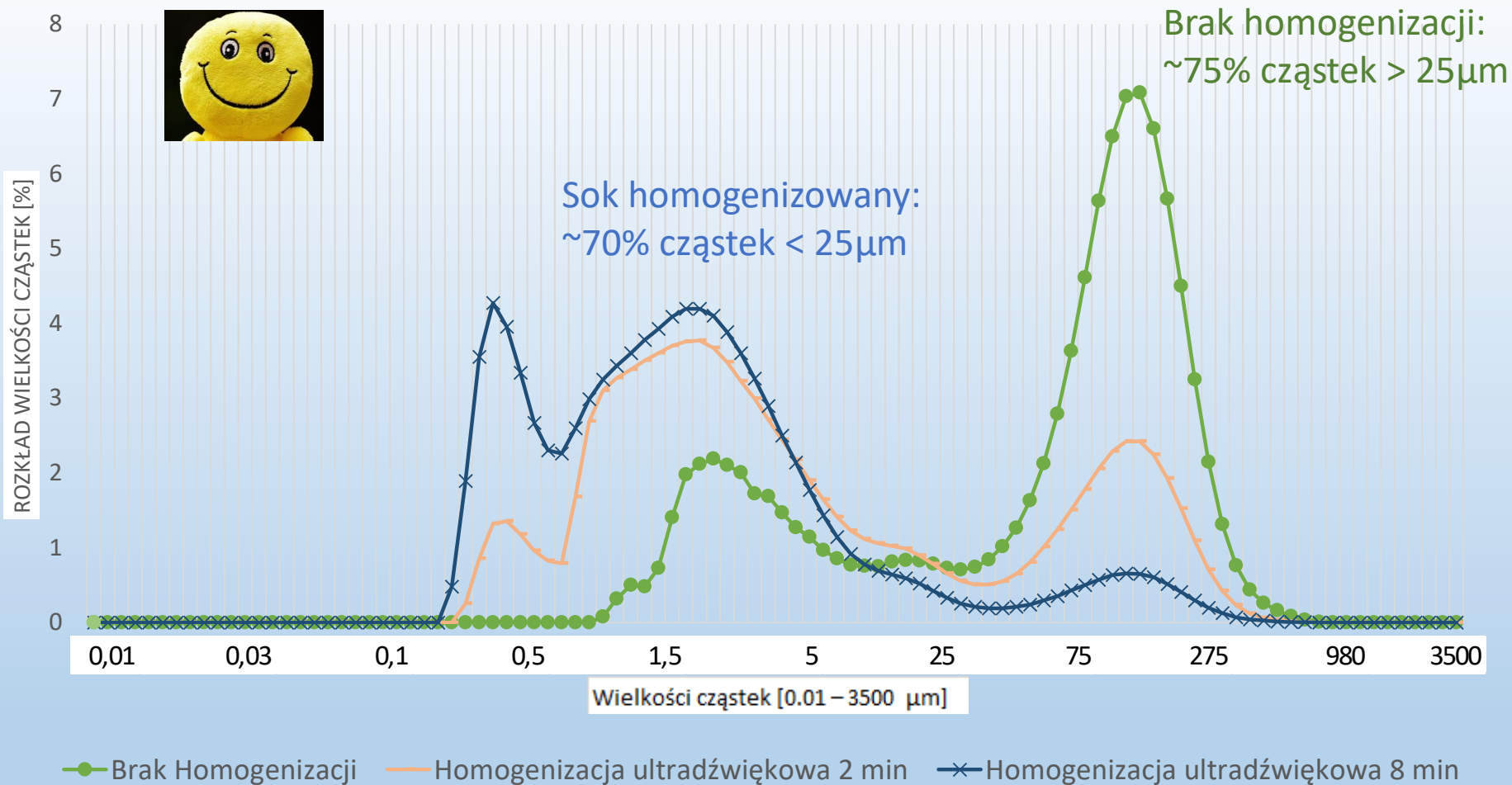
# Materiał i metody:



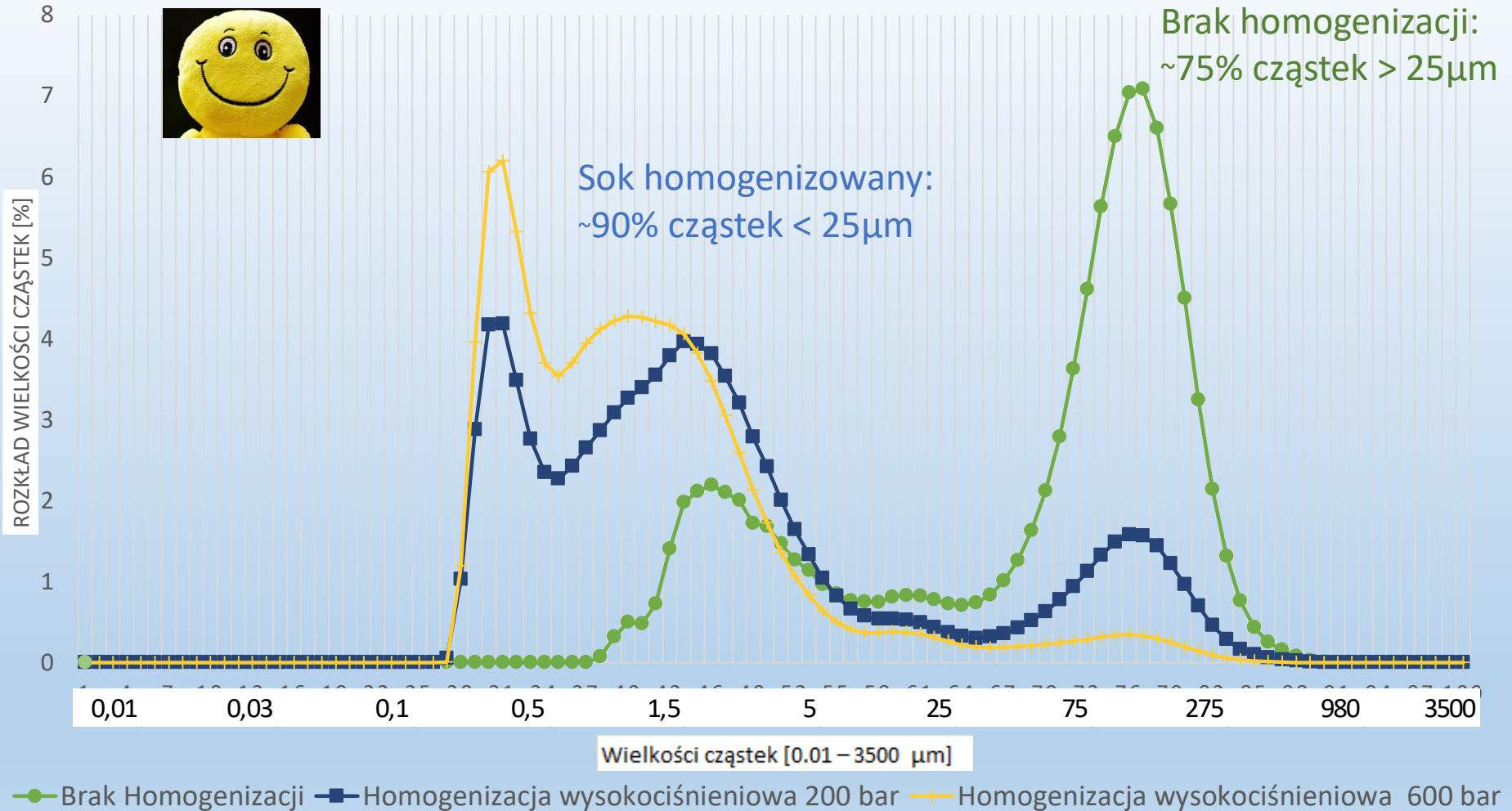
- W badaniach wykorzystano sok z owoców truskawki odmiany Granda Rosa
- Homogenizacja wysokociśnieniowa – Atomo 3.0, Bertoli, Włochy
- Homogenizacja ultradźwiękowa -Cole-Palmer Instrumental Company, VCX-750, USA
- Analiza wielkości cząstek - Bettersizer S3 Plus, Bettersize Instruments, Chiny



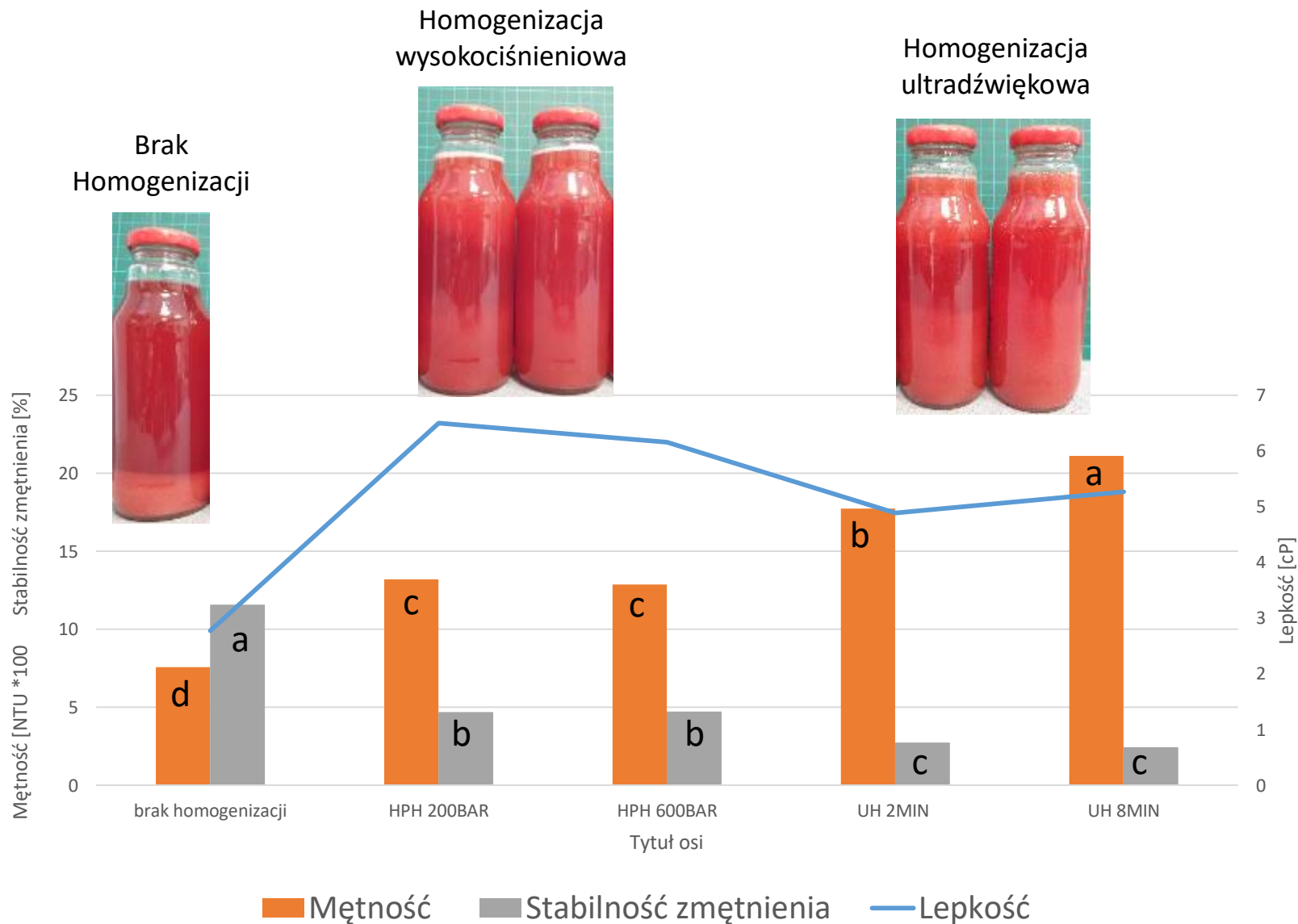
# Rozkład wielkość cząstek - Homogenizacja ultradźwiękowa



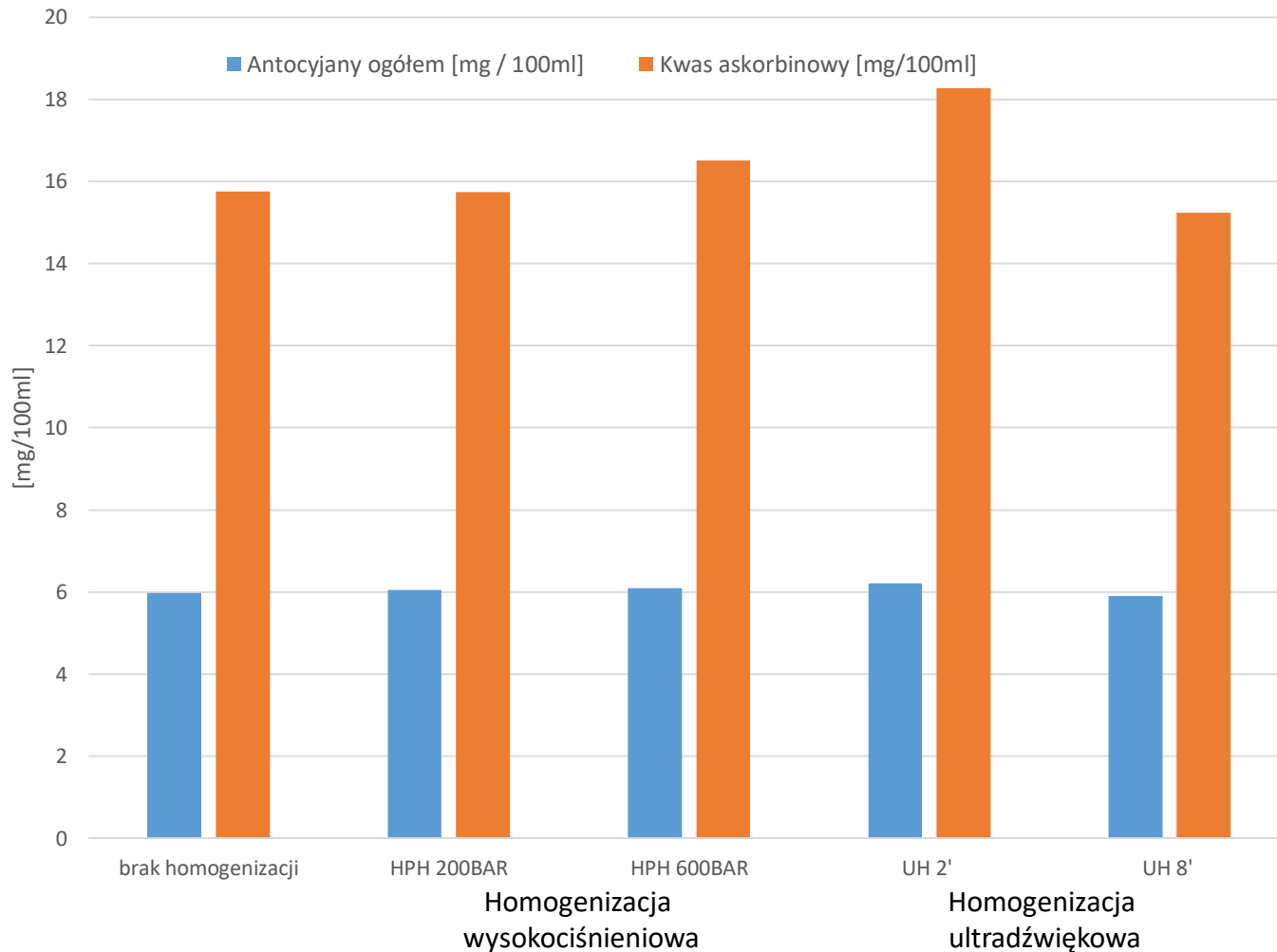
# Rozkład wielkość cząstek - Homogenizacja wysokociśnieniowa



# Zmiany właściwości reologicznych soków pod wpływem homogenizacji



# Wpływ homogenizacji na zawartość związków bioaktywnych



\* brak statystycznie istotnych różnic.

# Wnioski

1. Homogenizacja wysokociśnieniowa i ultradźwiękowa charakteryzują się podobną skutecznością w zmniejszaniu wielkości cząstek w soku z truskawek.
2. Zmniejszenie wielkości cząstek pod wpływem obydwu homogenizacji może być postrzegane jako narzędzie do poprawy stabilności soków naturalnie mętnych z truskawek.
3. Homogenizacja wysokociśnieniowa i ultradźwiękowa nie wpływa w istotny statystycznie sposób na zawartość antocyjanów oraz kwasu askorbinowego w soku z truskawek



## Dziękuję za uwagę!