







Список литературы

1. Гуляев, В.Н. Технология пищевых концентратов. – М.: Изд-во Факториал, 1998. – 304 с.
2. Касьянов, Г.И. Обработка сырья сжиженными и сжатыми газами / Г.И. Касьянов, О.И. Квасенков, И. Нематуллаев, В.В. Нестеров. – М.: АгроНИИТЭИПП, 1993. – 40 с.
3. Патент на изобретение РФ 2363224. Способ получения ароматизированного молотого кофе / А.С. Аркатова, О.И. Квасенков, И.И. Татарченко. Заявка № 2008110866 от 24.03.2008. Опубл. 10.08.2009. Бюл. № 22.
4. Патент на изобретение РФ 2365191. Способ производства ароматизированного жареного кофе / А.А. Половченя, О.И. Квасенков, И.И. Татарченко. Заявка № 2008110868 от 24.03.2008. Опубл. 27.08.2009. Бюл. № 24.
5. Чиченов, Э.Г. Кофе натуральный и кофепродукты / ЦНИИТЭИпищепром. – М., 1970. – 68 с.
6. Космодемьянский, Ю.В. Процессы и аппараты пищевых производств. – М.: Колос, 1997. – С. 135–162.

ГОУ ВПО «Кубанский государственный  
технологический университет»,  
350072, Россия, Краснодар, ул. Московская, 2.  
Тел./факс: (861) 274-11-64  
e-mail: adm@kgtu.kuban.ru

SUMMARY

L.N. Vorobyova, I.I. Tatarchenko, A.S. Arkatova, A.A. Polovchenya

Technology improvement of natural aromatic coffee processing

The production of aromatized coffee is based on extracting of almonds with liquid nitrogen, miscella separation, coffee roasting, its saturation with separated miscella under high pressure, pressure loss, reaching atmospheric pressure with coffee freezing and cryopounding in nitrogen environment.

Aromatized coffee, almonds, liquid nitrogen, coffee roasting, miscella separation, cryopounding of coffee.

Kuban State University of Technology  
2, Moskovskaya Street, Krasnodar, 350072, Russia  
Phone/Fax: +7(861) 274-11-64  
e-mail: adm@kgtu.kuban.ru

RETRACED  
15.03.2022