

Ενδεικτική απάντηση

α. Θα χρησιμοποιηθούν πηκτινολυτικά ένζυμα, τα οποία διασπούν την πηκτίνη κατά τη διαύγαση χυμών φρούτων.

β. Η βιομηχανία πρέπει να προτιμήσει τη χρήση επεξεργασιών υψηλής θερμοκρασίας και σύντομου χρόνου (HTST).

γ. Είναι προτιμότερο να εφαρμόσει τη μέθοδο της αντίστροφης ώσμωσης, που βρίσκει εφαρμογές κυρίως στη συμπύκνωση θερμοευαίσθητων προϊόντων, όπως οι διαυγείς χυμοί.

Στην περίπτωση της αντίστροφης ώσμωσης, το προϊόν δεν θερμαίνεται και έτσι η ποιότητα του τελικού προϊόντος είναι καλύτερη.