

Винахід відноситься до харчової промисловості, зокрема, до консервної галузі.

Спосіб комплексної переробки томатної сировини полягає в послідовних операціях інспекції із видаленням некондиційних, вражених шкідниками та хворобами плодів, сортуванні томатів за ступенем стиглості, митті та механічному видаленні плодоніжок томатів, згідно з винаходом, як сировину використовують томати різного ступеню зрілості та морфологічної будови, бланшування томатів проводять при температурі 60...120 °С протягом 0,5...60 хвилин, після цього проходить очищення томатів з подальшим їх подрібненням до розмірів частинок 5...15 мм, насіння томатів видаляють при здвоєному протиранні на ситі з діаметром отворів 1...2 мм, а на другому ситі з діаметром отворів 0,3...0,6 мм остаточно протирають томатну масу.

Відокремлені від основної сировини шкірочка та кісточки згідно з винаходом, подрібнюються в диспергаторі до ступеню дисперсності 2...10 мкм та додаються до основної томатної маси.

Технічний результат винаходу полягає в тому, що спосіб комплексної переробки томатів дозволяє отримати напівфабрикат із оптимальними фізико-хімічними та органолептичними показниками завдяки застосуванню в технології переробки цінних компонентів сировини - томатних кісточки та шкірочки.