



## Рецептура виробництва какао-масла

Зразок заповнення

06.02.2026

### Рецептура виробництва какао-масла

#### 1. Сировина

Назва	Кількість / Параметри	Примітки
Какао-боби ферментовані та обсмажені	100 кг	Вологість $\leq 7\%$ , відсутність плісняви та сторонніх запахів, контроль мікробіології (Salmonella – негативний)
Допоміжні матеріали	–	Повітря, вода для очищення, фільтри, харчова тара

#### 2. Технологічний процес та вихідні пропорції

Етап	Операція	Вихід / Примітки
Приймання	Візуальний контроль, перевірка документів	100 кг бобів
Очищення	Видалення домішок (камінь, пил, метал)	98–99 кг чистих бобів
Обсмажування	120–150°C, 20–40 хв	Зменшення вологості до 4–5 %
Охолодження	Температура $\leq 30^\circ\text{C}$	Підготовка...

Завантажити матеріал можуть лише передплатники системи

[Купити](#)