

# **Концентрированные фруктовые консервы**

**Подготовила Гуцалюк Е.А.**

# Понятие

Концентрированные фруктовые консервы – это продукты, получаемые увариванием плодов и ягод или плодово-ягодных полуфабрикатов с сахаром до концентрации сухих веществ 57-70%. Т.к. концентрированные фруктовые консервы содержат сахара более 65%, они в большинстве случаев не нуждаются в стерилизации.

# К концентрированным фруктовым консервам относятся:



Повидло



Джем



Конфитюр



Варенье



Цукаты



# Приготовление/производство

Концентрированные фруктовые консервы можно получать из пюре, соков, плодов и ягод. В основном они имеют желеобразную консистенцию. Такая консистенция обусловлена содержанием в плодах и ягодах пектина, который при переработке переходит в состояние геля.

# Желе

Это студнеобразный продукт однородного цвета и консистенции, выработанный из прозрачных фруктово-ягодных соков путем их уваривания с добавлением при необходимости желирующих компонентов и органических кислот.



# Желе

Желе имеет вкус и аромат, соответствующие  
исходному сырью.

В желе нормируется содержание сухих веществ – от  
40 до 65%.





# Повидло

Это продукт, полученный путем уваривания фруктового пюре с сахаром в вакуум-аппаратах. Доля сухих веществ варьируется от 61 до 70%.



# Повидло бывает:



Овощное: морковное



и тыквенное



Фруктовое



Ягодное

А также купажированное (из 2х или более наименований)



# Требования по органолептическим показателям

Внешний вид: однородная протертая масса, без семян (допускаются единичные семена для повидла из земляники (клубники), ежевики, малины и черной смородины), косточек и непротертых кусочков кожицы и других растительных примесей.

Консистенция: густая, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.

# Хранение повидла

- Стерилизованное: 0-25°C (в стеклянных банках – 2 года, в металлических – 1 год)
- Нестерилизованное с консервантом: 2-10°C (6 месяцев)
- Нестерилизованное без консерванта: 2-8°C (3 месяца)

# Джемы и конфитюры

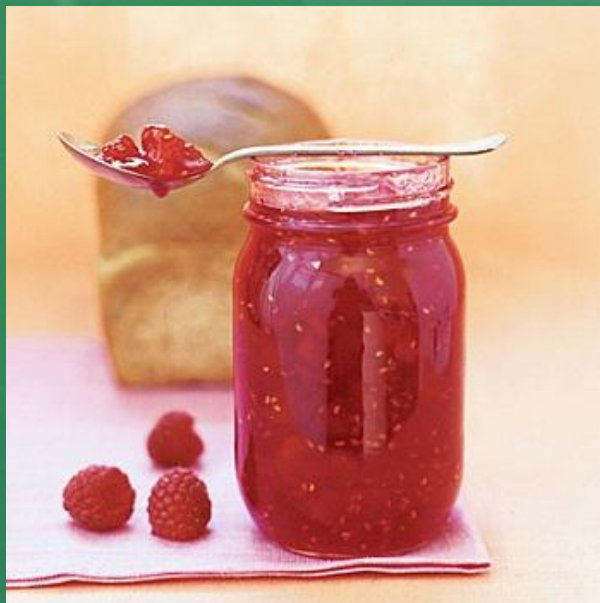
Это продукты желеобразной консистенции, полученные путем уваривания целых или нарезанных плодов и ягод с сахарным сиропом с добавлением или без добавления пищевого пектина и пищевых кислот.





# Джем

Джем уваривают в вакуум-аппарате. Не допускается добавление в джем искусственных и натуральных красителей и синтетических ароматизаторов. Доля сухих веществ в стерилизованном джеме составляет 68%, в нестерилизованном – 70% (для джема «домашний» – не менее 55%).



# Требования по органолептическим показателям

Внешний вид и консистенция: мажущаяся масса, обладающая желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами и/или овощами или их частями.

Допускается масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности.

Не допускается засахаривание.

# Сроки хранения джема

- 24 месяца (0-25°C) – для стерилизованных джемов в стеклянных банках
- 12 месяцев (0-25°C) – для стерилизованных джемов в металлических банках
  - 6 месяцев (0-10°C) – для нестерилизованных, фасованных в тару из термопластичных материалов с консервантом
- 3 месяца (0-25°C) – без консерванта



# Конфитюр

Представляет собой такой же джем, но к плодам во время варки добавляют пектиновый порошок или другие концентраты пектиновых веществ, обладающие высокой желирующей способностью.



# Варенье

Это продукт из целых или равномерно нарезанных плодов и ягод, уваренных в сахарном сиропе до содержания сухих веществ 68-73%.



# Варенье

Сироп в варенье должен быть прозрачным, нежилирующим, в весовом соотношении сироп и ягоды составляют 1:1.

Варку осуществляют в вакуум-аппаратах, чередуя режимы нагрева и охлаждения. Для предотвращения засахаривания варенья при варке кроме сахара рекомендуется вводить патоку.

Массовая доля плодов и ягод в зависимости от вида составляет от 30 до 55%.



# Виды варенья



из плодов



из ягод



из томатов



из зеленых грецких орехов



из лепестков роз

# Специфические показатели качества (органолептика)

Нормируются:

- в банках с вареньем слой сиропа без плодов, см, не более
- оголенные косточки в варенье, шт., не более
  - плоды с косточками, шт., не более
- плоды или ягоды или части плодов, хорошо проваренные, но не разваренные
  - засахаривание не допускается

# Сроки хранения варенья

- 24 месяца – для стерилизованного варенья
- 12 месяцев – для нестерилизованного и из мандаринов с витамином С
- 6 месяцев – для нестерилизованного, фасованного в термопластичную полимерную тару или алюминиевые банки



# Цукаты

Это плоды или ягоды, сваренные в концентрированном сахарном или сахаропаточном сиропе, подсушенные и обсыпанные мелким сахарным песком или глазированные.



# Производство цукатов

Вырабатывают цукаты из свежих, сульфитированных или замороженных плодов и ягод, тыквы, моркови, свеклы, кабачков, корок арбузов и дыни. Плоды сначала вымачивают в воде, чтобы при последующей обработке они не теряли форму, затем осуществляют варку в котлах за 6-8 приемов по 5-6 минут с длительными перерывами между варками (до тех пор, пока они не приобретут прозрачный, стекловидный вид).

# Производство цукатов

После варки плоды отделяют от сиропа, дают им стечь на ситах, подсушивают при температуре 45-55°C в течение 5-6 ч, обрабатывают поверхность мелким сахарным песком (сахарной пудрой) или глазируют в горячем сахарном сиропе

(20%)





# Нормы и хранение цукатов

Массовая доля сухих веществ в цукатах должна быть не менее 80-83%.

Хранят цукаты при температуре от 0 до 20° С и относительной влажности воздуха 75%. Срок хранения для розничной торговли – 6 месяцев, а для промышленной переработки – 12 месяцев.

# Нормативные документы

- ГОСТ Р 51934-2002 «Повидло. Технические условия» (вместо ГОСТ 6929-88 «Повидло. Общие технические условия»)
  - ГОСТ 7061-88 «Варенье. Общие технические условия»
- ГОСТ Р 52817-2007 «Джемы. Общие технические условия» (вместо ГОСТ 7009-88 «Джемы. Общие технические условия»)



**Спасибо за внимание!**

