

Концентрированные фруктовые консервы

Подготовила Гуцалюк Е.А.

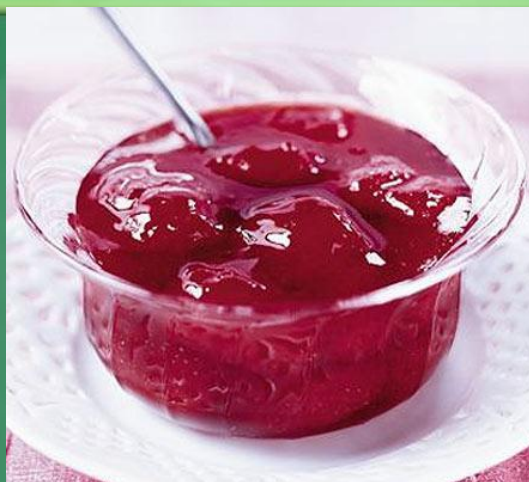
Понятие

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)

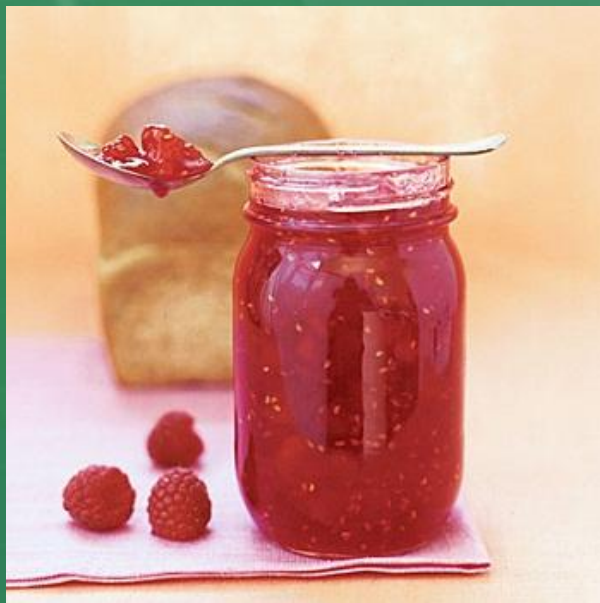
Джемы и конфитюры

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°С 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!

