

المحاضرة التاسعة – صناعة الدبس

الدبس هو منتج مركز عالي الحلاوة يُستخرج من الفواكه الغنية بالسكريات مثل التمر أو العنب أو الرمان. يتم إنتاجه عبر عملية استخلاص للعصير ثم التركيز الحراري حتى الحصول على قوام لزج وطعم حلو مركز، بدون مواد حافظة أو إضافات صناعية.

أهمية الدبس

- مصدر طبيعي للطاقة بسبب محتواه العالي من السكريات البسيطة (الكلوكوز والفركتوز).
- يحتوي على معادن مهمة مثل الحديد، الكالسيوم، المغنيسيوم.
- يستخدم في الحلويات، الأغذية الوظيفية، وحتى في الصناعات الدوائية أحياناً.
- منتج تراثي محلي يُمثل أحد أوجه حفظ الفاكهة التقليدية.

أنواع الدبس

النوع	المصدر	المذاق	الاستخدامات
دبس التمر	التمر الناضج	حلاوة معتدلة	المائدة ، المخبوزات
دبس العنب	عصير العنب	حلاوة حادة مع حموضة خفيفة	الحلوى ، الحلويات
دبس الرمان	عصير الرمان	حامض حلو	تنبيلات ، الصلصات

الخصائص الفيزيائية والكيميائية للدبس الجيد

الخاصية	القيمة المثالية
المواد الصلبة الذائبة (Brix)	70-75 %
pH	4.5 - 5.5
القوام	لزج ، سميك ، غير حُببي
اللون	بني كهرماني إلى غامق
الطعم	حلو مركز ، بدون مرارة أو طعم محروق

تصنيع دبس التمر

المواد :

- 5 كغ تمر ناضج (منزوع النوى)
- 5 لتر ماء

الخطوات :

1. الغسل والفرز : يُغسل التمر جيداً ويُنقى من الأوساخ والنوى.
2. النقع : يُنقع التمر في ماء ساخن (80 إلى 90 °م) لمدة ساعة.
3. الهرس والخلط : يُخاط التمر مع ماء النقع للحصول على عصارة.
4. التصفية : تُصفى العصارة باستخدام قماش قطني أو غربال ناعم.
5. التركيز الحراري : يُغلى العصير المُصفى على نار هادئة ، مع التحريك المستمر لتجنب الالتصاق.
6. قياس Brix : عندما يصل إلى 72-74% ، يتم إيقاف التسخين.
7. التبريد : يُترك ليبرد حتى درجة حرارة الغرفة.
8. التعبئة : يُعبأ الدبس في عبوات زجاجية نظيفة ومعقمة.

تصنيع دبس العنب

المواد :

- 5 كغ عنب أسود ناضج
- طين أبيض (عند اتباع الطريقة التقليدية "الطين القاصر")

الخطوات :

1. الغسيل والعصر : يُغسل العنب ويُعصر يدويًا أو بالخلط.
2. الترسيب باستخدام الطين : يُضاف مقدار قليل من الطين الأبيض لإزالة الحموضة والشوائب.
3. الترشيح : يُصفى العصير جيدًا.
4. التركيز : يُغلى العصير المُصفى على نار هادئة مع التحريك.
5. المراقبة : عند وصول Brix إلى 70-75% ، يُرفع عن النار.
6. التعبئة : بعد التبريد، يُعبأ في زجاجات محكمة الغلق.

التعبئة والتخزين

العامل	التوصية
نوع العبوة	زجاج غامق أو بلاستيك غذائي آمن
طريقة التعبئة	ساخنة في درجة حرارة أقل من 60°م
شروط التخزين	مكان بارد ، مظلم ، خالٍ من الرطوبة
مدة الصلاحية	6-12 شهر بدون مواد حافظة

اختبارات الجودة

الفحص	الطريقة	الهدف
Brix	ريفراكتومتر	قياس تركيز السكريات (المواد الصلبة)
pH	جهاز pH	قياس الحموضة
اللون والطعم	تقييم بصري وحسي	التأكد من القبول الحسي
القوام	تقييم بالملعقة	يجب أن يكون لزجًا وغير مائي