

①

١٢

تكسير وتركيز الفواكه

1. الفاكهة المسكرة :-

هي عبارة عن ثمرات الفواكه بالمحلول السكري تدريجياً حتى وصول المحلول الى حد مرتفع بحيث يمنع نمو الاحياء المجهرية بسببه للتلف .

ان عملية التسكر تجري على فترات متقطعة مع زيادة تركيز المحلول السكري حتى الوصول الى نقطة النضج وهي (٧٠ بركسا) ثم تغسل لازالة السكر الزائد وتجفف ثم تغلف للحفاظ عليه .

2. الفاكهة المركرة :-

يشبه هذا النوع المربيات مضافاً اليه بعض اللوزيات مثل اللوز والجوز من أجل الحصول على قوام ونكهة مميزة ويحتوي الفاكهة المركرة على مزيج من اثنين أو اكثر من الفواكه ويمتاز هذا المنتج بأهتواة عالية من الفواكه مقارنة مع المربيات والمرملاد .

3. الفواكه المحفوظة :-

يصنع هذا النوع من المركزات السكريه بواسطة ~~طبخ~~ طبخ الفاكهة أو قطع الفاكهة الكبيرة الحجم والمحمرة في محلول سكري حتى يرتفع تركيز المحلول الى (٧٠ %) وقد يستبدل جزء من السكر بسكر الذرة أو سيم الذرة .

- طريقة تصنيع الفاكهة المسكرة :-

- ① تؤخذ الفاكهة الطازجة والمساكرة وتقدر ثم تنقع قبل وضعها في المحلول السكري . اما اذا استعملت الفاكهة المعلبة فتوضع مباشرة الخارجية لسهولة لازالة المادة المرة ثم تغسل بالماء مع مراعاة تبديل الماء مرتين أو اكثر وتترك القشور بوضعها كما هي .
- ② يحضر محلول سكري تركيزه (٣٠ بركسا)

حامض الستريك

توضع الفاكهة أو قشورها في المحلول السكري وتغلى لمدة (١-٢ دقيقة) ثم توضع في قناني زجاجية وتترك لمدة (٤٤ ساعة) .

٤) في اليوم التالي ترفع الفاكهة ويعدل تركيز المحلول السكري الى (٤٠ بركس) ثم توضع الفاكهة في المحلول السكري وتغلى لمدة (١-٢ دقيقة) وتترك لمدة (٤٤ ساعة) .

٥) تكرر العملية الى ان يصل تركيز المحلول السكري (٧٠ بركس) وتبقى الفاكهة في المحلول السكري (٧٠ بركس) لمدة (٣ أسابيع) . بعدها تغسل وتجفف (٧٠ م) لمدة (٤٤ ساعة) الى ساعتين .

ملاحظة :- توضع الفاكهة أو قشورها صائترة في المحلول السكري تركيزه (٧٠ بركس) بعدل تركيز المحلول السكري في كل اسبوع الى (٧٠ بركس) الى يشبث التركيز ثم تغسل الفاكهة أو قشورها بالماء ثم تجفف .

- طريقة تصنيع الفاكهة المركزة :-

المواد
حليب أو زبيب ٣٦٪ ، برتقال (لب) ٩٪ ، كشمش ٦٪ ، سكر ١٤٪ ، جوز ٢٪ ، ماء ٢٤٪

طريقة الديل :- غير مطلوبة

١) يغلى العنب لمدة (٥٠ دقيقة) ثم يترك ليبرد

٢) يضاف السكر والكشمش و البرتقال المقطع (اللب فقط) وتطبخ على نار هادئة مع العريك .

٣) يضاف الجوز عندما يصل التركيز الى (٦٠ بركس) وتستمر بالطبخ الى ان يصل التركيز الى (٦٥ بركس) ثم توضع قناني زجاجية نظيفة .

(3)

يحمل العاكس المحفوظة لتبخير المبيد (توضع قنور الطرنج أو البرتقال بعد إزالة المرارة منه في محلول سكري تركيزه ٧٠٪) وتطبخ على نار هادئة إلى أن يمتص المحلول سكري من قبل العاكس ثم يضاف الكافور بنسبة ١١٪ في المرحلة النهائية وإذا حصل أن يتخثر جميع الماء ولم يضاف الكافور يمكن إضافته كمية قليلة من الماء لإذابة الكافور.

