

Технология получения напитка, настоя, отвара и вина из шиповника. Получение напитка из шиповника

Для получения напитка из шиповника подбираются сырьё с большим содержанием сухих веществ. Для этого использован шиповник, полученный из Ноокенского района Жалалабатского области с содержанием сухих веществ 47%. Использован 10 кг. Свежего шиповника. Сырьё промывали в поточной воде, инспектировали (удалили непригодные, больные ягоды, а остальные плоды предварительно очистили от семян и волосков), произвели бланширование при температуре 70 С с целью размягчение сырья подвергли протиранию на протирках и получили густую протертую массу. Выход сока с мякотью составили 3 кг, т.е. отходы в предварительно операциях составили 70%. Соку с мякотью добавили аскорбиновую кислоту, с целью предупреждения потемнения сока с мякотью, улучшения вкуса, снижения величины рН. Удалили посторонние примеси, пропустили через сито. Приготовили 10%-ный сахарный сироп, прокипятив предварительно №: минут и профильтровали через двух слоеной марли.

Полученную массу из шиповника смешивали с сахарным сиропом для придания соку хороших вкусовых свойств. Перемешивание напиток нагрели до 50 С для удаления воздуха, предупреждения окисления органических веществ и потемнения продукта, а также это облегчает стерилизацию. После деаэрации напиток подогрели до 70 С и разлили в стекло банки, накрыли крышками, лакированными типа СКО.

Для уничтожения микроорганизмов, вызывающих порчу напитка, инактивирования окислительных ферментов стекло банки с напитками пастеризовали. Пастеризацию провели по формуле:

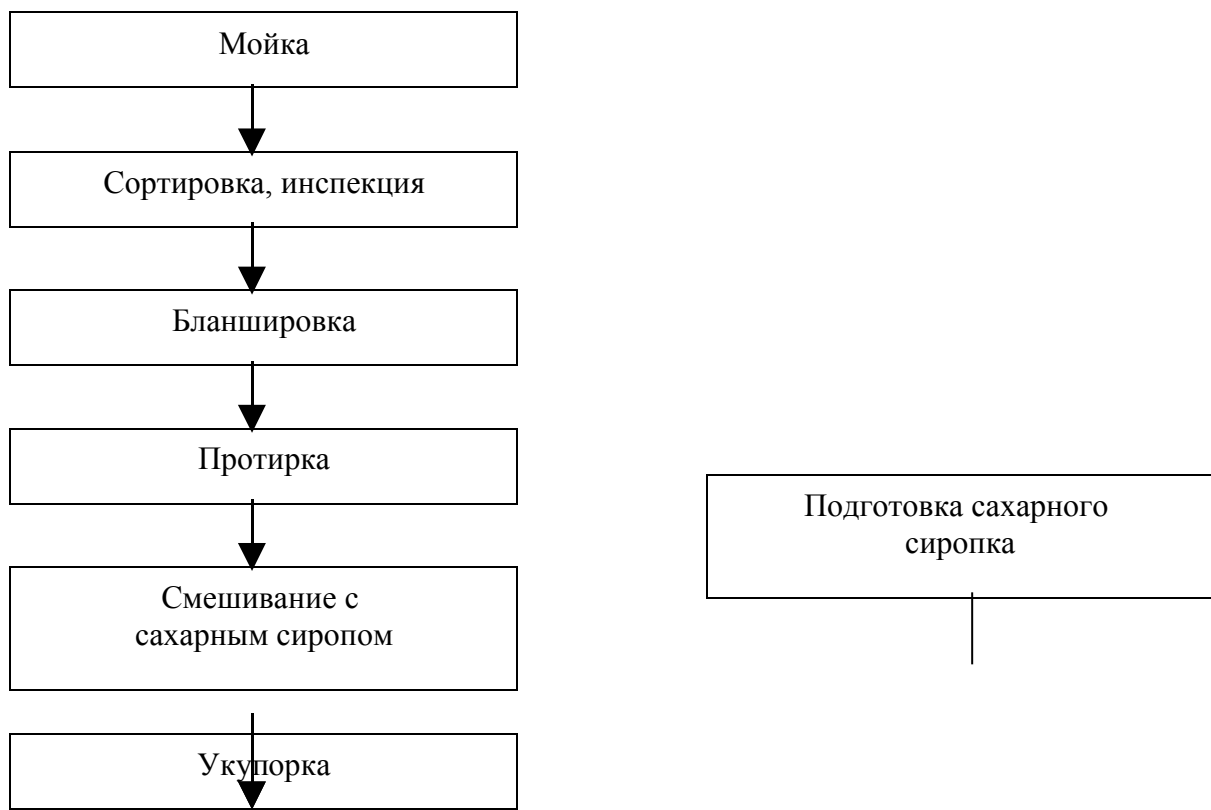
15 минут+15минут+15 минут 90° С

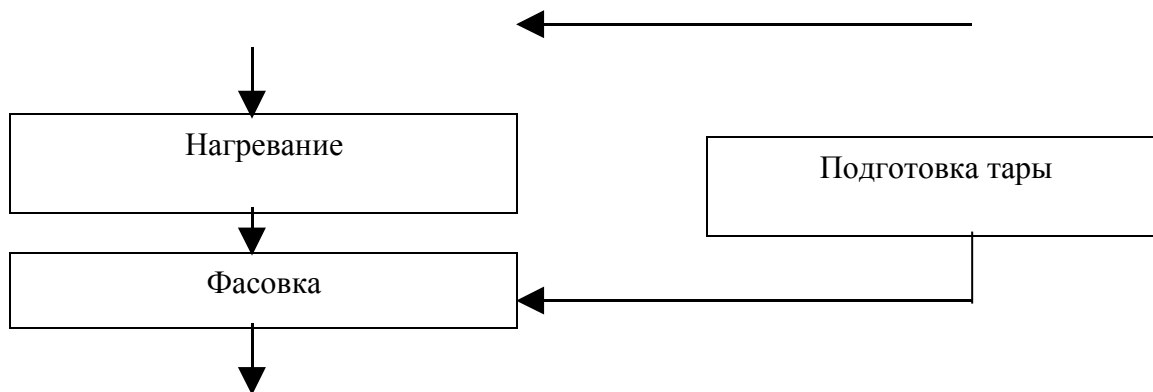
для стекла типа 1-82-500

Готовый продукт хранился при температуре 20-25° С и относительной влажность воздуха 70-78 %. В течении испытательного срока (14 дней) в продукте не выявлено никаких возбудителей порчи. В полученном напитке из шиповника содержится сухих веществ 13% по рефрактометру.

В свежесжатых напитков из шиповника лучше сохраняется витамин С. Напиток плодов шиповника, содержащее большое количество магния, рекомендует больным с тромбозами, гипертонической болезнью, нарушениями солевого обмена.

Технологическая схема получения напитка из шиповника:





Получение отвара из шиповника

Для получения отвара из шиповника было подобрано сырье из Аркытского лесхоза Жалалабатской области, содержанием сахара 23%, сухих веществ 45%. Для более полного экстрагирования витаминов и других биологических активных веществ готовили отвар по следующей технологии: в кипящую воду засыпали сухие плоды шиповника из расчета 1 стакан плодов на 3 л воды, кипятили 15-20 сек. на слабом огне, настаивали в течение 6 часов и охлаждали при комнатной температуре. Затем брали новую порцию воды (2,5л) доводили до кипения, засыпали в нее отцеженные плоды и кипятили 5-7 мин. на слабом огне, снимали, укутывали и настаивали в течение 6 часов. Затем третью порцию воды (2 л) доводили до кипения, засыпали все те же плоды в третий раз и кипятили на слабом огне 30 мин., настаивали и охлаждали при комнатной температуре.

Все три отвара сливали, плоды подвергли простиранию на лабораторных протирках и добавили в отвар. Чтобы избавиться от волосков, отвар на слабом огне доводили до температуры 85-90°C, волоски всплывали и легко удалялись. В полученном отваре из шиповника содержится сухих веществ 14% по рефрактометру.

Готовый продукт хранили в холодильнике в течение 2-3 дня. Перед употреблением предварительно взбалтывают, так как протертая мякоть оседает и можно добавить по вкусу сахар, фруктовые соки, джемы и варенье.

Применение отвара шиповника снижает и стабилизирует уровень глюкозы в крови у больных сахарным диабетом. Так же применяют в качестве желчегонного средства при холециститах, гепатитах в виде водных отваров.

Получение настоя из шиповника

Для приготовления настоя из шиповника измельчают плоды шиповника до определенных размеров: плоды и семена не более 0,5 мм. Измельченное сырье помещают в фарфоровый, эмалированный сосуд или в сосуд из нержавеющей стали. Заливают водой комнатной температуре, закрывают крышкой и нагревают в кипящей водяной бане при непрерывном перемешивании в течение 15 мин. затем сосуд снимают из водяной бани и охлаждают при комнатной температуре не менее 45 мин., после чего процеживают, остаток сырья отжимают и к готовой вытяжке добавляют воду. Настой плодов неочищенного шиповника готовят в соотношении 1:20 и время настаивания увеличивают 22-24 час. Из полученного настоя можно приготовить купа жированный напиток, сухих веществ которого 15% по рефрактометру.

Настой из шиповника рекомендуют добавлять в тесто для обогащения хлеба аскорбиновой кислотой, фолацином, минеральными солями, улучшения органолептических свойств выпеченного хлеба. Благодаря шиповнику увлечивается вкус и аромат, хлеб медленно черствеет.

Получение вина из дикорастущих плодов и ягод

Яблоня. Род насчитывается 60 видов. Это деревья средней или небольшой величины, иногда крупные кустарники. Плоды разной окраски и размера. Мякоть плодов без каменистых

клеток кислая, кисло-сладкая или сладкая иногда с легкой горечью обычно плотная, сочная. Яблоко имеет 5 гнезд, содержащих по 2 семени.

В среднем сухих веществ в плодах разных видов от 12 до 30% сахара от 7 до 15-22%. Преобладание моноз характерно для большинства видов и форм: олигосахариды присутствуют почти во всех видах яблок, но в разных количествах от 0,5 до 12%. Кислотность плодов дикой яблони изменяется в широких пределах.