



Лоиҳа аз ҷониби Иттиҳоди
Аврупо маблағгузори мешавад.



Лоиҳа аз ҷониби
Hilfswerk Austria International
амали мегардад.

ДЖЕМ аз ТАРБУЗ

Мавод барои марказҳои захиравии корхонаҳои таълимӣ- истеҳсоли дар доираи лоиҳаи «Дастгирии корхонаҳои хурд ва миёна (КХМ) оид ба коркарди маҳсулоти меваю сабзавот дар Тоҷикистон» мураттаб гардидааст. Афкори нашрияи мазкур ифодагари ҳатмии сиёсат ва мавқеи созмони Иттиҳоди Аврупо намебошад.

Душанбе - 2009



ДЖЕМ аз ТАРБУЗ

Барои тайёр кардани джем аз гӯшти тарбуз танҳо тарбузҳои пурра расидаро, ки гӯшти дохили онҳо ранги сурхи мулоим доранд, истифода бурдан зарур аст. Дар таркиби тарбузҳо миқдори на он қадари зиёди пектин мавҷуд аст. Бино бар ин, ҳангоми омода кардани джем ба он пектин ҳамроҳ кардан лозим аст, то сифати маҳсулот ба даст оварда шавад. Қисмати қобили истифодаи мева дар муқоиса нисбат ба тамомияти он наздикии 43% -ро ташкил медиҳад.

Унсурҳои мавриди зарурат

Шарбати мева	74%
Шакар	55%
Занҷабил	0.8%
Пектин	0.4%
Тезоби лимӯ	0.7%

Дар аксарияти кишварҳо ҳангоми тайёр кардани джем аз гӯшти мулоими тарбуз истифода намудани консервантҳо манъ карда шудааст. Танҳо дар мавриде мавҷуд будани боқимондаи консервантҳо имкон дорад, ки агар джем аз гӯшти мулоим тайёршуда бо консервантҳо коркард шуда бошад (100 ppm дуокиси гӯгирд ва ё 500 ppm тезоби бензойн).

Ҳамчунин илова намудани тезоби лимӯ мумкин аст, ки он консервант ба шумор намеравад ва барои танзими миқдори туршии мавод ҳамроҳ карда мешавад. Дар ин сурат джем намуди желемонандро мегирад, агар ки таносуби пектин ва об мутобиқат намояд ва ҳамчунин дараҷаи миқдори туршӣ байни 2.5 - 3.45 рН, ҳолати оптималӣ барои сохтори желемонанди хуб рН 3.0. бояд бошад.

Тарзи тайёр кардан:

- Меваро ба таври бутун дар оби тоза шӯстан ва аз он қисматҳои ғариистифодаашро гирифта партофтан.
- Пӯсти меваро тоза кардан, қисми мулоими гӯшти мағзи онро ба порчаҳои хурд - хурдак тақсим кардан ва аз он донаҳояшро гирифттан, зеркарда мулоим кардан ва хамираи онро аз доқа фишурда гузаронидан.
- Пектинро бо миқдори хеле камӣ шакар омехта кардан. Омехтаи хушки пектин бо шакар бисёр муҳим аст, зеро хокаи пектин дар об бо мушкилӣ ҳал мешавад ва дар он лундаҷаҳо пайдо мегардад. Агар омехтаи мавод ба мушкилӣ ҳал шавад, дар он сурат шакарро ба шакли хока кӯфтаю бо пектин ҳамроҳ намудан лозим аст.
- Шарбати мева, шакар, тезоби лимӯ ва явшон (полынь)-ро дар кастрюли аз пӯлоди зангназананда омехта кардан ва маводи омодашударо чӯшонидан.
- Дар охири раванди чӯшонидан омехтаи аз пектин тайёршуда ҳамроҳ карда мешавад. (Пектинро аз вақти муайяншуда зиёдтар чӯшонидан лозим нест, зеро ин ҳолат метавонад ба он оварда расонад, ки джем шакли зарурии ғафсии худро нагирад).



Джевро набояд аз 12 -15 дақиқа зиёдтар чӯшонид, вагарна омехтаи мавод метавонад ба ҳолати карамелмонанд гузарад ва ба чавҳари беранги аз ҳад зиёд шириншуда мубаддал гардад.

Вақти чӯшониданро кӯтоҳ кардан мумкин аст, агар миқдори обро кам намоед.

Концентратсияи ниҳой дар мавриде ба даст меояд, ки агар маводи ҳалшаванда на бештар аз 70% -ро ташкил диҳад, ки он бо рефрактометр санчида мешавад, (дар бештари кишварҳо ҳудуди минималии иҷозатдодашудаи мавҷуд будани шакар дар джем чунин аст: 65% барои джемҳои дар контейнерҳои герметикӣ ва 68, 5% барои джемҳои дар контейнерҳои ғайри герметикӣ) 70% омили бехатариро таъмин менамояд.

Джеме, ки дар таркибаш беш аз 70% шакар дошта бошад, ҳангоми нигоҳ доштан метавонад шӯшабандӣ (кристаллизатсия) гардад ва ба шакли воҳиди ҷисми саҳт табдил ёбад.

Нуқтаи ниҳоии чӯшонидани мавод наздики 106 - 108° С (вобастааст ба фишори барометрӣ ва баландӣ аз сатҳи баҳр) мебошад. Дар сурате ки джем дар вақти гарм кардан ҳарорати мазкурро ба даст меорад, аз он ба воситаи рефрактометр намунабардорӣ карда мешавад ва қабл аз он ки намунаҳо аз санҷиш гузаронида шаванд, онҳоро хунук кардан лозим аст.

Имкон дорад, ки ба таври оддӣ джевро ба рӯи табақчаи хунук ва ё сарпӯши кастрюл молид.

Ҳама гуна лавозимоте, ки барои гирифтани намунамисол истифода мегарданд, бояд хушк бошанд.

Ҳангоми чӯшонидан бисёр муҳим он аст, ки джевро ҳамеша ва пайваста омехта намоед, вагарна қисмати поёнии он месӯзад ва ин метавонад ба дигаргуншавии маза ва ранги джем оварда расонад.

Баъд аз он ки джем омода шуд, онро ба бонкаҳое, ки қаблан тозаю безарар кунонида шудаанд ва ҳоло ҳам дар ҳолати гарм қарор доранд, то ҳангоми пур кардани онҳо аз нотаносубии ҳарорат нашикананд, пур мекунанд. Бонкаҳоро ҳар чи қадар зудтар пур кардан лозим аст, то ин ки джем аз ҳадди даркорӣ зиёд гарм нашавад ва ҳамчунин барои он ки бонкаҳо ҳангоми хунуккунӣ тез сард нашавад, ки ин ба чиркиншавии онҳо оварда мерасонад.

Лаби бонкаҳо қабл аз маҳкам кардани сарпӯши онҳо бояд тоза ва хушк бошанд. Барои раванди чӯшишро боздоштан метавонед бонкаҳои пуркардашударо ба дохили об гузоред, дар ин ҳолат сатҳи об бояд аз сарпӯши бонкаҳо поёнтар ҷойгир бошад.

Шаклгирии гел ҳангоме рух медиҳад, ки ҳарорат ба 55°С наздик расад. Агар джевро ҳангоми шаклгириаш ҷой иваз кунед, ин метавонад ба вайроншавии структурии он таъсир расонад, ки ин ба сифати маҳсулот зарари манфӣ мерасонад.

Номгӯи таҷҳизот

Бонкаҳо, сарпӯш ва барчаспҳо.

Мошин барои маҳкам кардани бонкаҳо.

Асбоби чӯшкорӣ, плитаи барқӣ ва газӣ, кастрюлҳо аз пӯлоди зангназананда.

Термометри пӯши муҳофизатидор.

Қорд ва қошуқ аз пӯлоди зангназананда.

Қошуқи чӯбин барои омехтани мавод.

Рефрактометр.

Генератори буғӣ (парогенератор).

Мизи хӯрокпазӣ (столешница).

Тарозу.

Силиндри андозагирӣ.

Даҳана ё қиф.

Асбоб барои фишурдани мағзи мевачот.