



Лоиҳа аз ҷониби Иттиҳоди
Аврупо маблағгузорӣ мешавад.



Лоиҳа аз ҷониби
Hilfswerk Austria International
амалӣ мегардад.

Пастилаҳо аз мевачот

(қиёми мевачот)

Мавод барои марказҳои захиравии корхонаҳои таълимӣ- истеҳсолӣ 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



Сарсухан

Пастилаҳои мевагӣ ба воситаи хушккунии баргакҳои тунуку нафиси аз пюреи мевачот тайёр карда шуда, ки бо мақсади ба онҳо додани консистенсияи нармӣ ва намуди нозук омода карда мешаванд. Пастилаҳои мевагӣ ба сифати хӯриши сабук истифода бурда мешавад ва дар бозори истеъмолӣ ҳамчун ғизои табиӣ ва ғойданок муаррифӣ мегарданд. Дар бозори истеъмолӣ маҳсулоти мазкур дар шакли «пюре», «дар офтоб хушк кардашуда» ва «витаминикунонидашуда» ва ғ. симои маркетингӣ пайдо кардааст.

Чунин тарзи муҳокимарониҳо бесабаб пайдо нашудаанд, чунки хушк кардани мавод дар ҳарорати паст ба дараҷаи ҳадди аққал камтар аз даст додани ғизонокии мавод оварда мерасонад. Масалан, ҳангоми оmodасозии консерваҳо дар маҷмӯъ метавон то 65% ғизонокии маводро аз даст дод. Ҳарчанд ки агар маҳсулот дар зери нурҳои мустақими офтоб хушк карда шавад, дар ин ҳолат талафёбии витаминҳои А ва С хеле зиёд ба мушоҳида мерасад.

Пастилаҳои мевагиро мумкин аст, ки аз як намуди маҳсулот ва ё омехтаи гуногуни якчанд намуди мевачот тайёр намуд. Пастилаҳои мевагиро имкон дорад, ки каме ширин намоед, яъне ба он шакар ва ё ароматизаторҳо (маводи хушбӯйкунанда)-и аз чормағзҳои майда резакардашуда, маводи хуштаъмкунанда ва ғайраро ҳамроҳ кардан мумкин аст.

Раванди тайёр кардан ва нигоҳдорӣ кардани баргакҳои мевагӣ аз мавҷудияти ҳадди аққали намнокӣ, ки он маъмулан аз 15% то 25%-ро ташкил менамояд, туршии табиӣ таркиби мевачоти истифодашаванда ва мавҷудияти зиёди ширини он вобаста мебошад.

Агар маҳсулот ба таври қобили зарурат ва то андозаю ҳолати мувофиқшуда хушк карда шуда бошад ва ҳамчунин ба таври дуруст муқоабандӣ шуда бошад, пас имкон дорад, ки то 9 моҳ нигоҳ дошта шавад.

Мундариҷа

Сарсухан	
Коркарди пастилаҳои мевачот	Ошибка! Закладка не определена.
Интихобкунӣ, таҳиякунӣ ва нигоҳдории даврай	Ошибка! Закладка не определена.
Тайёр кардани пюре	4
Хушккунӣ	5
Муқоабандӣ	5
Номгӯи таҷҳизоти мавриди зарурат	6
Маслиҳатҳои муфид	7



Коркарди пастилаҳои мевачот

Тафсири техникий кӯтоҳи мазкур истеҳсоли пастилаҳои мевачотро дар се зина дар бар мегирад: аз содатарин сатҳи хоҷагидорӣ, истеҳсолоти дастӣ - касибӣ ва то истеҳсолоти на он қадар калонҳаҷм.

Ҳар се сатҳ аз се қадамҳои зерин иборат мебошанд:

- Интихобкунӣ ва таҳия кардани мева, дар шумули омодагирии нигоҳдории давраи онҳо бо мақсади таъмини истеҳсоли маҳсулот дар марҳалаи ғайри мавсим.
- Тайёр кардани пюре.
- Тайёр кардани баҳши муайяни маҳсулот.
- Хушккунӣ.
- Муқовабандӣ ва ногоҳдории он.

Интихобкунӣ, таҳиякунӣ ва нигоҳдории давраӣ

Маводи сифати баландро дар сурате метавон тайёр намуд, ки ашёи хоми истифодашуда фақат сифати дараҷаи хубе дошта бошад. Ҳамон тавре ки тез-тез ба назар мерасад, истеҳсолот набояд дар заминаи ашёи хоми дуҷумдараҷае, ки он барои фурӯш ба таври тару тоза ғайри қобили қабул гардидааст, сурат бигирад.

Мевачоте, ки аз сабаби андозаҳои ғайристандартӣ (аз ҳад зиёд калон ва хурд будан) барои фурӯш ғайри қобили қабул гардидаанд ва ё қисмати болоии онҳо нуқсонҳои на он қадар зиёд ва холҳои майдаю реза доранд, метавон барои истеҳсоли пастилаҳои мевагӣ истифода намуд.

Мевачоти нозуки пурра пухтарасида дар бештари мавридҳо ҳангоми ҷамъоварӣ, интиқол додан, боркунӣ ва ғ. метавонанд захму осеб бинанд ва он ҷойҳои латҳӯрда ва задашудаи мева ба таври очил ба пӯсидан шурӯъ мекунанд. Аз ин сабаб, мевачоҳи нимрасидаро (ки нарҳашон низ хеле арзон аст) харидорӣ намудан ба мақсад мувофиқ мебошад ва имкон додан лозим аст, ки дар ҳудуди маҳалли истеҳсоли пухта расанд. Ин раванд ҳамчунин имкон медиҳад, ки ҳар рӯз аз маводи пухтарасида истифода намојанд.

Ҳамагуна миқдори маводи воридшаванда бояд ба навъҳо ҷудо карда шаванд ва ҳамагуна маҳсулоти ғайри қобили истифода берун аз ҳудуди истеҳсолот ва дар маҳалли махсуси барои онҳо ҷудошуда партофта лозим аст.

Баъдан мевачоти ҷудокардашударо дар оби хлордор (як қошук дар 4 литр об) шӯстан лозим аст ва пасон вобаста аз навъҳои мева пусташонро тоза мекунанд ва ғ.

Бояд кордҳои аз пӯлоди зангназанандаро истифода намуд, чунки пӯлоди нарм метавонад, ки занг занад ва хӯрда шавад ва ҳамчунин метавонанд дар мевачот доғҳо гузоранд. Бо баъзе мевачот бояд ба таври хеле эҳтиёткорона муносибат намуд.

Нақшаи истеҳсолии аз ҳама мувофиқи мақсад барои истеҳсолоти хурд ин истеҳсоли пастилаҳои мевагӣ аз мевачоте мебошад, ки онҳоро дар қисмати бештари сол харидорӣ намудан мумкин бошад. Гарчанде ки ин баҳш камбудии хешро дорад:

- Яке аз таъмиҳои махсуси пастилаҳои мевагӣ метавонад, ки нисбат ба дигарон бештар мавриди тақозо қарор гирад.



- Ин кор танҳо дар мавриде мумкин аст, ки коркарди маҳсулоти на он қадари зиёд ва дар давраи кӯтоҳ сурат гирад. Дар тамоми сол низ метавон истеҳсолотро ба роҳ монд, агар қаблан маводи мевагиро ва ё пюреро дар зарфҳои герметикӣ ва безарар гардонидашуда тайёр намудаю ба он SO_2 дар сатҳи 600 ppm илова намуд.

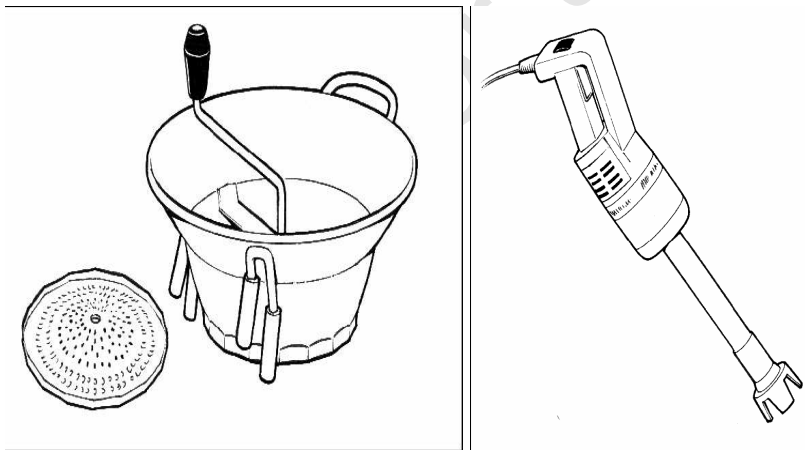
Ҳамин тарик, мевачотро метавон ба таври хеле дуру дароз нигоҳдорӣ намуд. Нигоҳдории давраии мавод имкон медиҳад, ки мевачотро дар мавсимаи харидорӣ намуд, ки дар ин вақт арзиши онҳо низ хеле поин аст.

Ҳангоми нигоҳдории давраии мавод қисмати асосии SO_2 ҷаббида мешавад, ки ин ба талафшавии вазни он дар вақти хушккунӣ оварда мерасонад. Аз ин рӯ, пешниҳод менамоем, ки пюреро пеш аз хушк кардан бо мақсади кам кардани сатҳи боқимондаи SO_2 ҷӯшонидан лозим аст.

Тайёр кардани пюре

Ҳангоми истифодаи методи аз ҳама содатарин мевачот ба пюре тавассути осиебчаҳои дастӣ ва ё блендерҳои махсус табдил меёбанд, ки дар онҳо гӯшти мулоими мевачот ба воситаи чархаҳои даврзананда лат дода мешавад.

Барои баланд бардоштани иқтидори баҳрабардории истеҳсолот ҳангоми омодаسازیи пюреи мевагӣ метавон аз навъҳои мухталифи миксерҳои махсус ва ё блендерҳои иқтидорашон гуногун вобаста аз ҳаҷми истеҳсолот истифода намуд.



Расми 1: Осиебчаи дастӣ ва блендери барқии иқтидораш 50 литра.

Барои ферментҳоро ба ҳолати пасив гузаронидан ва то андозае кам кардани сатҳи ифлосшавии микробиологӣ бояд пюре то дараҷаи $90^{\circ}C$ гарм карда шавад.

Ҳангоми кор истифодаи кастрӯлҳое маслиҳат дода мешавад, ки тағашон дуқабата бошад ва ин имкон медиҳад, ки қисмати поёнии деғча насӯзад.



Қадами дигар ин тайёр кардани як қисмати муайяни мавод мебошад. Дар бештари мавридҳо мазаи тунукаҳои мевагӣ бехтару хубтар мешавад, агар ба воситаи ҳамроҳкунии миқдори хурди шарбати лимӯ туршии он баланд бардошта шавад. Ҳамчунин ба ҳаҷми умумии мавод ингредиентҳои дигар аз қабили шакар, чормағз ва ғайра илова карда шавад.

Дар интиҳои кор, пюреи мевагӣ дар шакли тунукаҳои нозуки тақрибан ғафсиаш аз 3 то 6 мм ба болои лаълиҳои чӯбин ва ё пластикӣ рехта мешавад.

Пас аз он ки пюре хушк мешавад, онро одатан ба шакли чоркунча мебӯранд ва ҳамчунин мумкин аст, ки ба таври оддӣ пюре ро дар қолабҳои гирди диаметрашон наздики 20 см рехта шаванд ва баъдан онҳоро печонанд.

Хушккунӣ

Пастилаҳои мевагӣ набояд дар зери нурҳои мустақими офтоб хушк карда шаванд, чунки дар ин маврид талафёбии зиёди витаминҳои А ва С ба амал меояд.

Барои хушк кардани маҳсулот ҳам хушккунакҳои офтобӣ ва ҳам хушккунакҳои механикӣ истифода шаванд.

Баъд аз як рӯзи истифода намудани хушккунакҳои офтобӣ ва пас аз 5 соати истифода намудани хушккунакҳои сунъӣ метавон ба таври эҳтиёткорона пастилаҳои мевагӣ аз қисмати болоии лаълиҳо бардошта гирифт. Дар ин давра маҳсулотро бояд чаппагардон намуд, то тарафи дигари он хушк карда шавад.

Пеш аз муқовабандӣ пастилаҳои мевагиро ҳар сари вақт камтар нашоиста пошидан лозим аст, то часпакии онҳо зиёд нашавад.

Муқовабандӣ

Пастилаҳои мевагӣ одатан дар шакли бастаҳои тунукқабатае, ки бо қоғазҳои равшаннагузаронанда печонидашуда бошанд, ба фурӯш гузошта мешаванд, то мавод ба якдигар начаспад.

Рахчаҳои қолабҳои мавриди зарурати андошта ва вазн ба қоғазҳои равшанногузар гузошта мешаванд ва ба таври оддӣ якҷоя бо онҳо мепечонанд. Баъдан маводи ниҳоиро барои муқовабандӣ мефиристанд.

Маводро дар маҳалли хушке, ки пурра аз намнокӣ муҳофизатшаванда нигоҳ доштан мувофиқи мақсад мебошад, то намнокӣ ба пастилаҳои мевагӣ таъсири манфӣ нарасонанд.

Маводи муқовабандишударо ба қуттиҳои дигар гузаронидан лозим аст, то аз равшанӣ ҳифозат шаванд.

Адалиёти минбаъдаро тамғагузори муқовабандҳо ташкил медиҳад, ки он бояд ҳадди аққал маълумоти зеринро дарбар гирад: номгӯи маҳсулот, вазни ҳолис, номгӯи ингредиентҳо, ном ва нишони истеҳсолкунанда.



Номгӯи тачҳизоти мавриди зарурат

Тарозуҳо, тарозу барои баркашидан бо грамм, контейнерҳои пластикӣ барои шӯстани меваҳо, кордҳо аз пӯлоди зангназананда, қошукҳо, тахтаи коркарди мавод, каструли тагаш дуқабата, зарфи калони герметикии хурокворӣ барои нигоҳдории давраии гӯшти мевачот, хушккунакҳо.

Мевачот барои тайёр кардани пастилаҳо

Мавод	Таркибҳо	Иловаҳо ва гарнирҳо
Себ	ҳамагуна мевачот, ангур	дорчин,асал, шарбати афлесун, туми офтобпараст
Зардолу	себ, банан	асал, бренди
Олуболу	себ, чукрӣ	чормағз, асал
Ангур	себ, банан	асал, шарбати афлесун
Шафтолу нектарин	себ, олу, клубника	бодом, дорчин, асал
Нок	себ, банан, ангур	дорчин, шарбати афлесун, бодом, кокос
Хурмо	себ	асал
Каду		шакари сиёҳча, асал
Клубника (тути заминӣ)	себ, банан, чукрӣ	асал
Харбуза	банан, ананас, папайя	шарбати афлесун

Пастилаи мевагиро аз пюреи мевачот ва ё сабзавоти ширинкардашуда, чӯшонидашуда ва ё начӯшонидашуда тайёр кардан мумкин аст. Аз меваҳои нисбатан калон гузаронидашуда пастилаи то андозае ғафстар нисбат ба пюре ҳосил мегардад. Мевачоте, ки нисбат ба дигар намудҳо тезтар ба туршшавӣ гирифтдор мешаванд (зардолу, себ, нок ва гайраҳо), бехтапр ва хубтар он аст, ки аввал чӯшонида, хунук карда ва танҳо баъдан аз онҳо пюре тайёр кардан лозим аст.



Маслиҳатҳои муфид

- Барои он ки пастила ба таги лаълии яклухт начаспад, ба он андаке равғани рустани молидан лозим аст.
- Пюреи ғафсро омода созед (беҳтар он аст, ки маҳсулот тару тоза бошад).
- Бо қошук пюреро дар зарфи яклухти қаблан равғанзадашуда молиш диҳед. Дар ҳолати мувофиқи матлаб қабатҳои пюре дар мобайни зарфи яклухт нисбат ба қисматҳои кунҷиаш бояд тунуктар бошад.
- Дар як зарфи яклухт тақрибан 1/2 стакан пюре лозим мешавад.
- Зарфи яклухтро эҳтиёткорона ба пойгоҳ (база) гузоштан лозим аст.
- Афтидани пюреро ба пойгоҳ роҳ надихед, чунки ин ҳолат метавонад ба хисорот анҷом гирад.
- Ҳангоми хушк кардан беҳтар он аст, ки ҷои хушккунакро дигар накунад.
- Одатан пастиларо ҳамон вақт хушкшуда мешуморанд, ки он дар маркази зарф дигар начаспида бошад.
- Барои он ки пастила аз ҳад зиёд тунук ва дар он миқдори зиёди дончаҳо набошад, меваҳои заминиро беҳтар аст, ки бо меваҷоти дигар муштарақан истифода намуд.
- Ҳисоби миёнаи хушккунӣ 12 - 16 соатро ташкил медиҳад.
- Пастилаи тавассути лат додани миксер тайёршуда нисбатан ҳамвортар ба даст меояд, дар баробари он, ки аз меваҷоти фишурдашуда омода гардидааст.
- Пастиларо дар ҳолати гармиаш гирифта, баъдан онро дар шакли лӯлача печонида, хунук карда, ба дохили контейнерҳои гарм барои истифодаи амалиёти минбаъда гузоштан лозим аст.