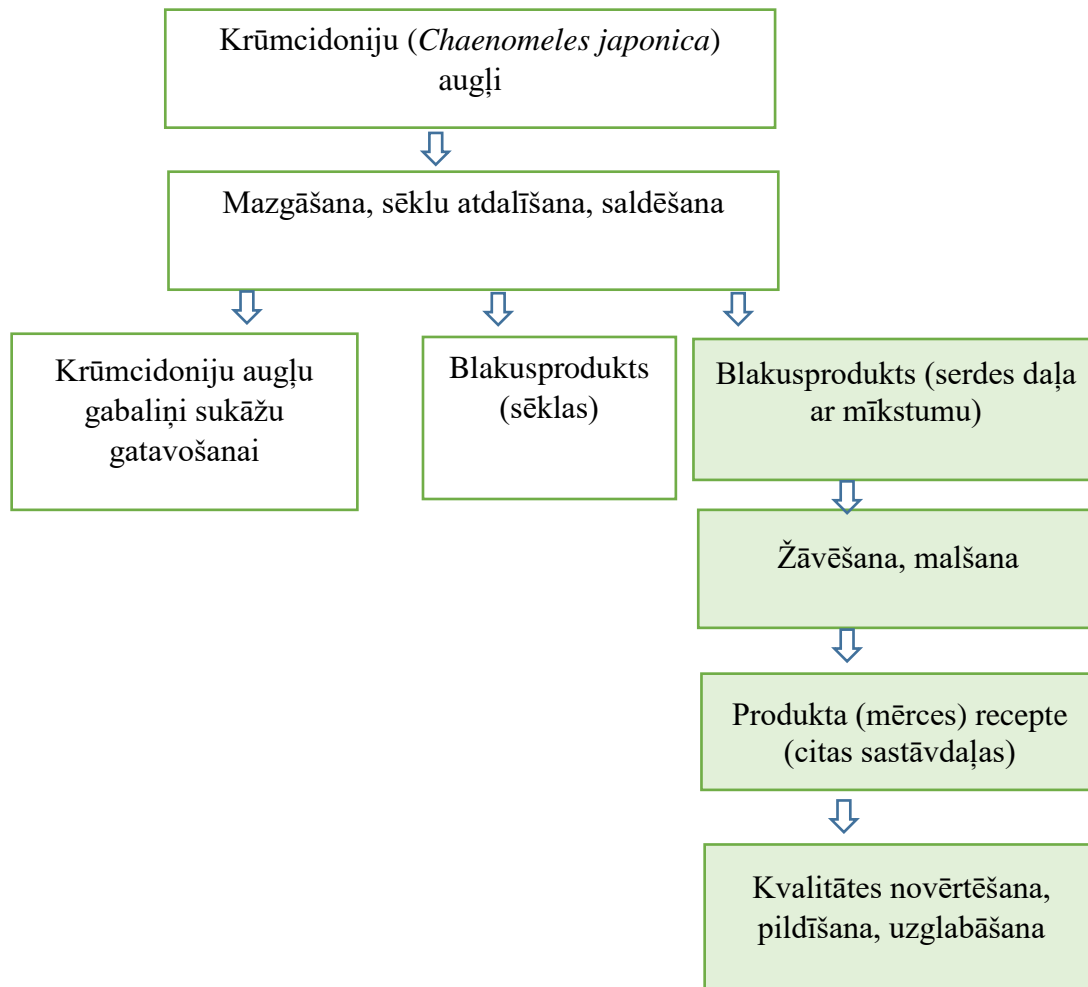


## Krūmcidoniju mērce – piedeva gaļas produktiem

*Izstrādāta Dārzkopības institūta Pārstrādes un bioķīmijas nodaļā  
Izstrādāja Dalija Segliņa*

### Krūmcidoniju mērces – piedevas gaļas produktiem ražošanas tehnoloģiskā shēma



## Tehnoloģiskā procesa apraksts

### 1. Izejvielu sagatavošana:

- 1) Krūmcidoniju augļus novāc atbilstošā gatavības pakāpē (saskaņā ar ERAF projektā Nr.094 izstrādāto metodiku ME-05-CHAE).
- 2) Augļus mazgā, tīra manuāli ar DI eksperimentāli konstruētu iekārtu, atdalot serdes daļu ar sēklām. Augļus noskalo tīrā ūdenī, notecina uz sietiem, fasē maisos pa 15 kg un novieto saldētavā uzglabāšanai -18 °C. Uzglabāšanas ilgums – 2 gadi.
- 3) Serdes daļas uzber uz sieta, atdala sēklas, tad pako maisos un novieto saldētavā uzglabāšanai -18 °C. Uzglabāšanas ilgums – 2 gadi.

### 2. Izejvielu pieņemšana pārstrādei:

- 1) Krūmcidoniju serdes tiek atkausētas (vidēji 2-3 stundas), žāvētas iekārtā ar regulējamu temperatūras un ventilācijas režīmu (B.Master BM40), gala produkta mitrumam sasniedzot 7-9%.

### 3. Izejvielu sagatavošana - malšana

- 1) Kaltētās krūmcidonijas serdes samalī pārtikas produktiem piemērotās dzirnavās (ievēro pulvera daļiņu smalkumu – 0.5-0.8 mm).

### 4. Eksperimentālo produktu receptūra:

Produktu receptūras sastāvā ir aveņu spiedpalieku pulveris, kas nodrošina garšas īpašības un smiltsērķšķu dzinumu ar lapām pulveris kā tanīnu avots gaļas mīkstināšanai.

Sastāvdaļas, %							
Aveņu spiedpalieku pulveris	Krūmcidoniju serdes - malts pulveris	Smiltsērķšķu dzinumi ar lapām – malts pulveris	Olīveļļa	Ūdens	Sāls	Medus	Kopā, %
15.0	7.0	1.0	19.0	37.0	2.0	19.0	100

### 5. Eksperimentālo produktu pagatavošana, pildīšana, uzglabāšana:

- 1) Nosver un sajauc visas receptūrā minētās sastāvdaļas. Vēlamās mērces konsistences iegūšanai papildus var pievienot ūdeni.
- 2) Dubultsienu katlā uzkarsē līdz 85 °C, iztur 8-10 minūtes.
- 3) Pilda sterilā tarā (saskaņā ar Vadlīnijām:

[https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS\\_Static\\_Page\\_Doc/00/00/01/11/51/vadlinijas\\_konservesanas\\_alternativas\\_metodes\\_08102017.pdf](https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/01/11/51/vadlinijas_konservesanas_alternativas_metodes_08102017.pdf)), uzglabāšanas laiks 12 mēneši.

Tehnoloģija izstrādāta Projekta “Perspektīvas augļaugu komerc kultūras - krūmcidoniju (*Chaenomeles japonica*) vidi saudzējoša audzēšana un bezatlikuma pārstrādes tehnoloģijas” (Nr.1.1.1.1/16/A/094) ietvaros



NACIONĀLAIS  
ATTĪSTĪBAS  
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA  
Eiropas Reģionālās  
attīstības fonds

IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ