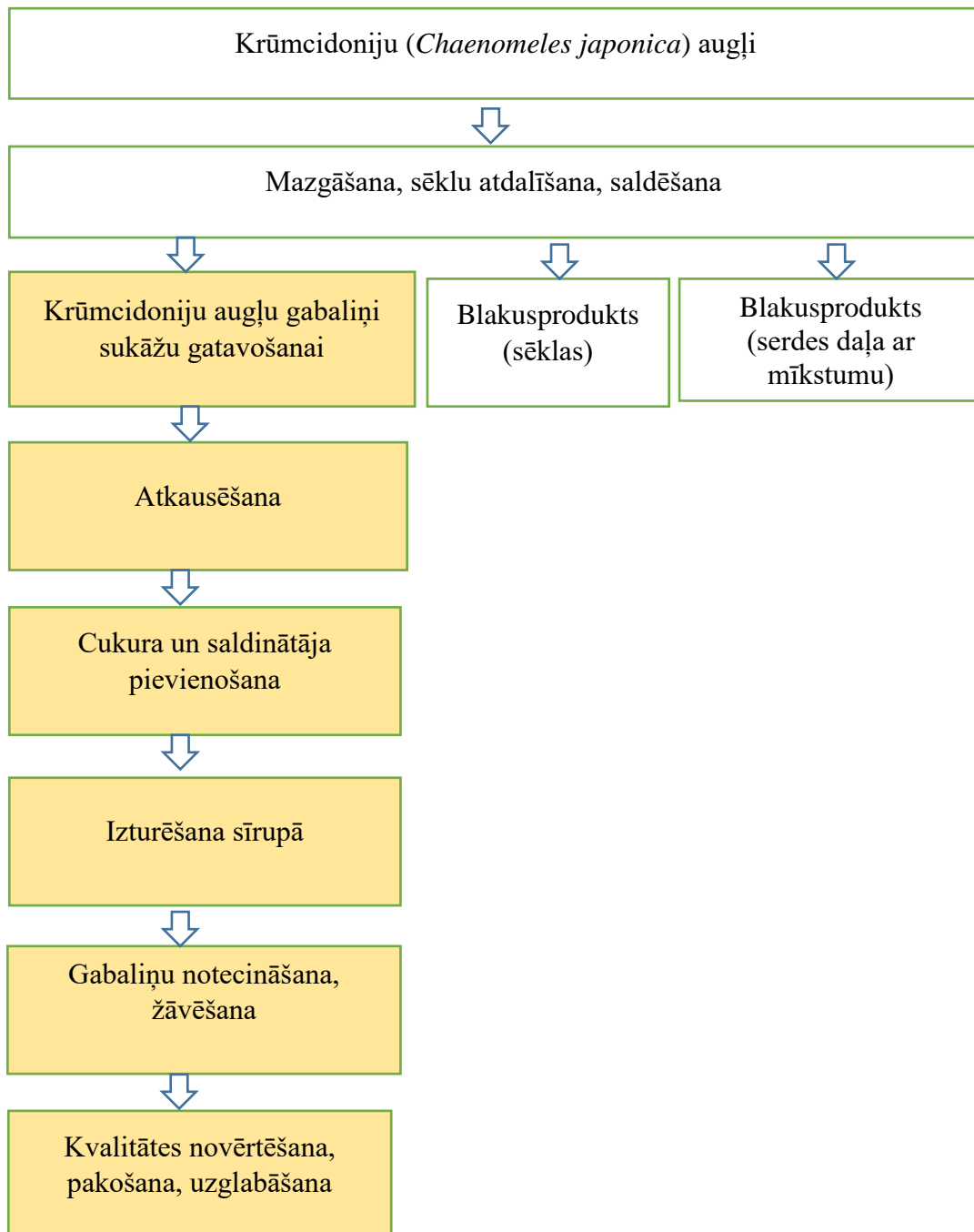


Krūmcidoniju sukādes ar samazinātu pievienojamā cukura daudzumu

Izstrādāta Dārzkopības institūta Pārstrādes un bioķīmijas nodaļā
Izstrādāja Dalija Segliņa

Krūmcidoniju sukāžu ar samazinātu pievienojamā cukura daudzumu 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 iekārtu, atdalot serdes daļu ar sēklām, noskalo tīrā ūdenī, notecina uz sietiem, fasē maisos pa 15 kg un novieto saldētavā uzglabāšanai -18 °C. Uzglabāšanas ilgums – 2 gadi.

2. Izejvielu pieņemšana pārstrādei:

- 1) Saldētas krūmcidonijas tiek transportētas no noliktavas saldētavas kameras uz pārstrādes ceļu.
- 2) Krūmcidonijas tiek atkausētas (vidēji 2-3 stundas), sasmalcinātas ar iekārtu (Kronen S195), vai manuāli daivās.

3. Krūmcidoniju saldināšana - iecukurošana:

- 1) Krūmcidonijas liek vannās, jauc ar cukuru un saldinātāju – poliolu “Sukrin” attiecībās 1:0.7:0.09. Izturēšanas laiks – 24 stundas, regulāri apmaisa labākai cukura izšķīšanai, telpas temperatūra līdz 20 °C.
- 2) Izturēšanas ilgums un vieta atkarīga no sezonas. Rudens, ziemas, pavasara sezonā telpā temperatūra nepārsniedz 20 °C, bet vasarā, ja temperatūra telpā pārsniedz 20 °C (vizuāli konstatē termometra rādītājus), tad vannas pārvieto uz dzesētavu.
- 3) Krūmcidonijas no sīrupa tiek atdalītas uz nerūsējoša tērauda sietiem notecinot. Sīrups tiek pasterizēts 90 – 96 °C temperatūrā un pildīts pudelēs.

4. Žāvēšana, iepakošana, uzglabāšana

- 1) Krūmcidonijas žāvē iekārtā ar regulējamu temperatūras un ventilācijas režīmu (B.Master BM40), gala produkta mitrumam nepārsniedzot 35%. Žāvēšanas ilgums atkarīgs no iekārtā ievietotā produkta daudzuma.
- 2) Krūmcidoniju sukādes tiek atdzesētas, svērtas, iepakotas maisos, etiķētas.
- 3) Novietotas uzglabāšanai paredzētajā vietā telpā ar neregulējamu temperatūru (0 līdz + 30 °C).
- 4) Uzglabāšanas laiks 6 mēneši no izgatavošanas datuma.

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