

ОЛМА СИҚМАСИДАН ОЛИНГАН ПЮРЕ АСОСИДА КАМ ҚАНДЛИ ДЕСЕРТ ВА МУССЛАР ТЕХНОЛОГИЯСИ

Маг. Базарбаев А.

проф. Додаев К.О.

Ташкентский химико-технологический институт

Десерт маҳсулотлар турини кўпайтириш, маҳсулотнинг шифобахшлик хоссасини ошириш ва тайёр маҳсулот таннархини пасайтиришдан талаб этилади.

Шарбати олинган топинамбур сиқмасидан десерт тайёрлашда, хом ашё инспекцияланади ва тайёр бўлгунича эзгилаб ишқаланади, бу жараён билан параллель равишда гуруч майдаси терилади, инспекцияланади, элакланади, гуруч уни ҳосил бўлгунигача майдаланади ва лимон кислота қўшилган ҳолда 1:4 нисбатда 50-60 мин давомида 100⁰С ҳароратда қайнатилади, ҳосил бўлган бўтқа ишқаланади; метилцеллюлозага эса 1:10 нисбатда малина шарбати қуйилиб, 2-3 мин қайнатилади ва бўкиш учун 15-20 мин қолдирилади. Метилцеллюлоза эритмаси эзгиланган гуручли каша топинамбур эзилмаси, совутилган шарбат, шакар қўшилиб метилцеллюлоза тўла эригунича аралаштирилади, аралашма 7⁰С гача совутилади ва фризерланади; бунда компонентлар 3.3-жадвалга асосан % ларда олинади.

1-жадвал

Олманинг сиқмаси асосида қанд миқдори кам десерт тайёрлаш рецепти

№	Хом ашёнинг номланиши	Хом ашё сарфи, %
1	Олма сиқмаси	50,7
2	Малина шарбати	19,0
3	Гуруч ёрмаси	5,39
4	Лимон кислотаси	0,13
5	Метилцеллюлоза	0,3
6	Қанд пудраси	6,30
	Жами	100%

Тайёр маҳсулот тавсифи: десерт енгил, куюқ консистенцияли шакли тез ўзгаради, таъми ва ҳиди малинага хос. Ранги текис, консистенцияси бир жинсли. Таркибий компонентлар нисбати орасидаги сабабли - изланишли боғланишни асослаймиз.

Маълумки, олма 14% куруқ моддага эга. Олманинг куруқ моддаси таркибининг 4-5,5% оксил, 0,2-1% ёғ, 88-90% углеводлар бўлиб, энг қимматлиси фруктоза ва бошқа пентазанлар ҳисобланади. Фруктоза маълум шароитда қонда умумий қанд таркибининг меъёрида бўлишини таъминлайди, шунинг учун олмали маҳсулотлар қандли диабет ва семириш касаллиги бор беморларга тавсия қилинади. Олма пюресидаги пектин организмдан оғир метал тузлари, бошқа захарларни холестерол радионуклидларини ҳайдайди, бу уларнинг антисклеротик, сийдик ва сафро ҳайдаш таъсирини ифодалайди.

Олма пюресида кўплаб микроэлементлар (Fe 12,0 мг%, Si 8,0 мг%, Ca 40,0 мг%, Na 17 мг%, Mg 31,7 мг%, Mn 44 мг%, Cl 3,2 мг%) лардан, шунингдек, у (каротин 12-42 мг/кг, витамин С 42-31 мг/кг, В₁ 13-7,6 мг/кг, В₂ 0,8-3 мг/кг, РР-10,7-22,2 мг/кг, холин 1936-3100 мг/кг) витаминлар ва селендан иборат.

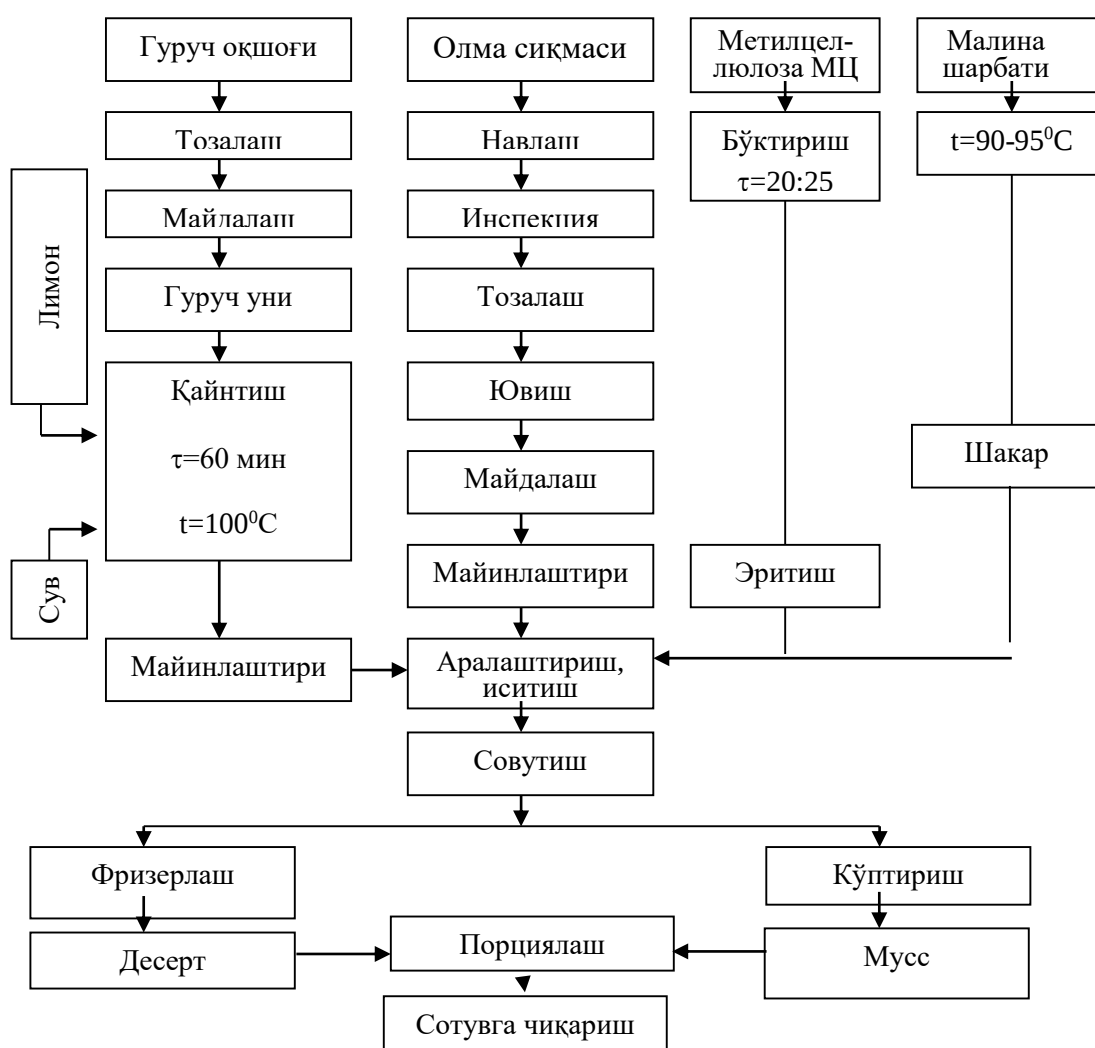
Десертга малина шарбатидан фойдаланиш, биринчидан тайёрланган десертнинг органолептик кўрсаткичларини, таъми ва ҳидини яхшилашга хизмат кўрсатади; иккинчидан унинг таркибида 1% гача оксил, 10,2% углеводлар, 1,5% органик кислоталар, 4% клетчатка бўлиб, у маҳсулотнинг озиқавий ва биологик қийматини оширади. Малина шарбати миқдорини 21 мас % гача кўпайтириш, маҳсулотнинг таъми ва ҳидининг ўзгартириб, таж-риба мақсадига эришишга тўққонлик қилади, малина шарбатини кам қўшиш эса органолептик кўрсаткичлар (таъми, ҳиди ва ранги)га сезиларли таъсир кўрсатмайди ва бу билан маҳсулот сифатини пасайтиришига сабаб бўлади.

Тайёрланган десертнинг яна бир компоненти-гуруч ва оқшоғидир. Гуруч оқшоғида 75,8 % углевод, 7,6 % гача оксил бўлади. Бироқ гуручдаги қолган дондан фарқли, аллергиялар учун глютен-ўсимлик оксиллари бўлмайди. Гуруч оқшоғи унида организм хужайраларининг янгилашиши учун зарур бўлган 8 та аминокислоталар, соч, тери, тирноқларнинг яхши ҳолатда ушлаб туришини таъминловчи ўсимлик ёғлари бўлади. Гуруч унидаги мураккаб углеводлар энергия оқимини таъминлайди ва узоқ тўйинганлик ҳиссини беради. Гуруч уни клетчаткаси овқат ҳазм бўлишини яхшилади ва организмнинг тозаланишига таъсир кўрсатади. Унинг таркибида кўп миқдорда Р, Zn, Ca, Fe, I ва В₁-тиамин, В₂-рибокламин, В₃-

ниацин, В₆, Р₁₃, Е, каротин витаминлари бўлиб, улар асаб тизимини мустаҳкамлайди.

Десертга 4,39 мас % дан кам гуруч уни қўшиш тайёрланаётган десертнинг талаб этилган консистенциясини бермайди, шу билан бирга маҳсулот сифатини пасайтиради, гу-руч унини 7,39 мас % дан ошириш эса, маҳсулотни қуюқлаштиради ва мақсадга эришишга тўсқинлик қилади. Фақатгина кўрсатилган микдордагина ун мақсадли натижа беради.

Лимон кислотани 0,12 мас % кам қўшиш крахмални глюкозага айлантиради, кислотали гидролизига сезиларли таъсир қилмайди. 0,14 мас% дан ошириш эса десерт сифатини пасайтиради.



1-расм. Олманинг шарбати олинган сиқмасидан таркибида қанд микдори паст бўлган десерт олиш технологик схемаси.