Министерство Образования, культуры и молодежной политики Кыргызской Республики

Кыргызский Государственный технический университет

им. И. Раззакова

Кафедра ТППП

**ДОКЛАД**

По пищевой технологии

На тему:

**ПРОИЗВОДСТВО СУШЕНОГО АБРИКОСА**

Выполнил студент ТФ

группы ТПЖ1-05

Сиволан Евгений

Бишкек

2007

АБРИКОС ОБЫКНОВЕННЫЙ

Семейство розоцветных.

Описание.

Абрикос имеет сочную костянку, поверх­ность опушенная, косточка более или менее гладкая. Дерево достигает 15 и более метров высоты, с непра­вильной кроной и стволом до 25—30 см в диаметре; часто ствол ветвится па высоте 0,5—2 м от основания. Ветви голые, листья крупные, 6-9 см длиной, различ­ной формы, широкояйцевидные пли эллиптические с от­тянутой линейно-ланцетной вершиной, по краю мелко­зубчатые, с длинными темно-красными желобчатыми че­решками.

Цветет абрикос в марте-апреле. Цветы белые или розовые, почти сидячие. Плоды созревают в июле-ав­густе.

Для лекарственных целей заготавливаются семена — абрикосовые косточки.

Распространение. Культурный абрикос сосредоточен в Среднеазиатских республиках, в Южной Украине, на Кавказе, в Крыму. В диком виде встречается в Средней Азии на Тянь-Шане, в горших районах Дагестана. Растет главным образом по сухим склонам гор, поднимаясь до 1500 м над уровнем моря.

Состав. У сухофруктовых, среднеазиатских абрикосов содержание сахара в расчете на сухой вес достигает 79%, в том числе до 49% приходится на сахарозу. По содержанию витамина A абрикос не уступает шпинату и яичному желтку, но витамин C содержится в неболь­шом количестве. Семена абрикоса содержат 30—40% жира и используются для получения пищевого абрикосо­вого масла.

Плоды содержат различные кислоты (яблочную, ли­монную). Семена абрикоса содержат гликозид амигдалин.

Применение. Камедь, выступающая из трещин ство­лов, используется как заменитель импортной аравийской камеди в качестве эмульгатора для масляных эмульсий. Из семян абрикоса холодным выжиманием получают жирное масло, которое может быть использовано при растворении камфоры для подкожных введений.

Благодаря большому содержанию витамина A аб­рикос может входить в пищевой рацион детей как сред­ство, стимулирующее рост и поддержи­вающее здоровье.

Время сбора—июнь—июль. Заготовленные и очи­щенные абрикосовые косточки можно сушить па откры­том воздухе.

Сортовая классификация сушеного абрикоса

Сушеный абрикос в странах Центральной Азии иначе называется «курага». В качестве сладкого блюда абрикос занимает значительное место в рационе жителей многих стран. Последнее время сушеный абрикос активно экспортируется и в другие страны, где в силу региональных и климатических условий производство кураги невозможно. Велико его значение для стран Центральной Азии. Редкий праздник в этих странах обходится без сушеного абрикоса. Причем существует много видов сушеного абрикоса. Наиболее наглядно с сортовым разнообразием сушеного абрикоса можно ознакомиться на Среднеазиатских рынках. Здесь в бесконечном разнообразии представлены различные по оттенку, сорту и другим показателям, плоды. Есть плоды с блеском и матовые, мягкие и жесткие, с косточкой и без. Пожалуй, самым главным сортовым признаком кураги является оттенок. Он колеблется от светло-желтого до тёмно-коричневого.

Светлая курага очень красива на вид и является товаром с повышенным спросом по сравнению с другими видами кураги. Но это лишь для дилетантов. Мало кто знает, что эти плоды специально осветляют диоксидом серы. Для этого мокрые плоды держат над горящей серой с ограниченным доступом воздуха. Диоксид серы, образующийся при горении серы, растворяется в покрывающей плоды влаге. Тут он, соединяясь с водой, образует сернистую кислоту, которая активно взаимодействует с естественными красителями, переводя часть из них в бесцветные соединения. При этом цвет сушеных плодов, естественно, становиться менее интенсивным. Такое грубое химическое воздействие зачастую проводиться прямо на месте торговли, зачастую в антисанитарных условиях. Должный контроль над степенью, скоростью и направлением протекания реакции, конечно, отсутствует. В таких условиях говорить о сохранении витаминов не приходиться. Большинство микроэлементов, часть из которых как раз и входит в состав красителей, обеспечивающих кураге естественный цвет, переходят в неусвояемую форму. Поэтому из всего вышесказанного можно сделать нижеследующие выводы:

Светлый сушеный абрикос намного красивее других видов, кроме того он смотрится очень оригинально на фоне других видов кураги и сразу привлекает внимание покупателей.

Несмотря на хороший товарный вид, такой сушеный абрикос содержит меньше витаминов, и, следовательно, менее полезен для организма.

Многие микроэлементы в обработанном таким способом абрикосе, теряют свою пищевую и биологическую ценность.

При долговременном окуривании в мякоти плода могут накапливаться серосодержащие соединения, которые ухудшают органолептические показатели сушеного абрикоса, такие как запах и вкус.

Если спросить знатоков, какой абрикос наиболее полезный? – то они наверняка укажут на неприметный плод, который непрофессиональному покупателю покажется низкосортным. Это цельные плоды, высушенные прямо с косточками, тёмно-коричневого цвета с красноватым оттенком, сухие и сплошь покрытые морщинами. Их секрет в том, что при сушке они не подвергались ни предварительной варке, ни травмированием плодов. Такая курага приготовляется из наиболее спелых плодов, достигших полной зрелости и даже слегка переспевших. Транспортировка таких плодов исключена. Они обрабатываются и сушатся на месте произрастания. Это и обеспечивает их высокую ценность. Обычно такой сушеный абрикос производят из плодов сорта «королевский» или так называемого светлого (ак ѳрYк) абрикоса, произрастающего на юге Средней Азии. В таких плодах сохранены все полезные вещества. Даже такие трудно сохранимые вещества, как витамин C, сохраняются здесь в своем первозданном состоянии, практически не изменяясь количественно. Таким образом, этот абрикос наиболее полезен при употреблении в пищу. Среди недостатков этого типа продукта можно отнести, например, то, что засушенный на косточке абрикос сложно потом до конца от неё отделить. К тому же это очень неудобно.

Средних видов достаточно много. В основном главной их характеристикой, кроме органолептических показателей, является место произрастания. Сложностью точного сортового определения сушеных плодов абрикоса является то, что свойства высушенного абрикоса меняются год от года в зависимости от того, был ли год урожайным, или нет, от того, была ли засуха и какое отношение количества солнечных дней в сезоне к количеству дней пасмурных. Их достоинствами является отсутствие косточки, мягкость тела плода, красивый внешний вид. Такую курагу обычно стараются не пересушивать, так как этот абрикос относительно быстро высыхает. При производстве сушеного абрикоса важно учитывать незначительные потери влаги при хранении, продаже и транспортировке. Для того чтобы абрикос не превратился в засохшие коричневые корочки, потерял товарный вид и вес, эго снимают с сушилок в недосушенном состоянии. Важно правильно определить степень влажности плодов, так как чрезмерно большое количество влаги может при хранении привести к заражению личинками насекомых и плесенью.

Технология производства сушеного абрикоса

Сушке подвергается в основном, абрикос, достигший технической зрелости. В зависимости от консистенции плодов степень зрелости может варьироваться. Так твёрдые сорта подвергаются сушке на стадии полной зрелости.

Сбор плодов

Первичной операцией, предшествующей подготовке сырья, является сбор сырья. Собирают плоды с дерева аккуратно, не допуская травмирования. Сборка плодов проводиться вручную. Трясти дерево для сбивания плодов нецелесообразно, так как при падении с высоты произрастания плоды нередко травмируются и становятся негодными к употреблению в качестве сырья для производства кураги. Нередко для снятия плодов с высоких деревьев применяют самодельные приспособления в виде длинного шеста, заканчивающегося емкостью, куда помещаются абрикосы. Края емкости должны иметь крупные зубцы, обеспечивающие быстрое и легкое снятие плодов даже с самых высоких веток.

Подготовка сырья

Подготовка абрикосов к сушке является, пожалуй, наиболее важной операцией в процессе приготовления кураги. Именно от этой операции напрямую зависит качество и товарный вид сырья. Подготовка заключается в освобождении плода от костянки. Для этого плод разрезают по естественной бороздке, но не до конца, а только до тех пор, когда можно будет быстро вытащить костянку, не травмируя самого плода. Затем края плода вновь соединяют. После этого абрикосы подвергают варке. Продолжительность варки не должна превышать пяти минут, так как важно сохранить все полезные вещества в кураге. Более длительная варка может отрицательно сказаться на качестве и консистенции сырья. При варке разрушается мелкий волосяной покров плода, удаляется пыльца и прочие примеси с поверхности плода. В результате кожица плодов получается гладкой и блестящей, не содержащей волосков.

Сушка плодов

Секрет однородности и красоты каждого плода, попадающего в реализацию, заключается в индивидуальном подходе к каждому плоду.

Именно из-за этого сушеный абрикос остается одним из самых дорогих продуктов на праздничном столе.

После варки плоды вынимаются и просушиваются. Здесь производиться сортировка плодов.

Годные к сушке плоды сдавливаются вручную. При этом края надреза и внутренняя мякоть плода надежно склеиваются между собой. Кураге придается характерная форма. Затем проводится сушка плодов на открытом воздухе или в специальном термостате. При сушке плоды должны высыхать равномерно, поэтому ежедневно плоды переворачиваются. Нельзя допускать того, чтобы абрикосы лежали слоем, так как при этом плоды нижнего слоя темнеют. Сушка абрикосов может продолжаться достаточно долго, в зависимости от погодных условий, до полумесяца. Использование сушильных агрегатов значительно ускоряет процесс сушки плодов. Кроме того повышается гигиеничность процесса. Витамины в таких плодах сохраняются намного полнее. Повсеместное использование сушильных шкафов может существенно повысить выработку плодов, что, в конечном счете, сыграет на снижение цены сушеного абрикоса.

Заключение

Несмотря на достаточно высокую цену продукта, сушеный абрикос остается, пожалуй, самым желанным и вкусным угощением на праздничном столе каждого хозяина и каждой хозяйки. Кроме того этот продукт очень приятен на вкус, и, конечно, полезен. Это один из немногих продуктов растительного происхождения содержащий как витамин A, так и β-каротин. Кроме того курага содержит множество микро- и макроэлементов, необходимых человеческому организму.

Все это делает сушеный абрикос незаменимым продуктом на нашем столе.