

Фруктово-ягодные сиропы подвергаются тепловой стерилизации и представляют собой консервы, состоящие из одного или нескольких видов фруктов и ягод в сахарном сиропе. Сахарный сироп улучшает вкус продукта и увеличивает его калорийность. Сиропы являются высококачественными диетическими консервами, не требующими дополнительной кулинарной обработки. Их качество в основном зависит от сырья и технологии производства.

Подготовка сырья

Сортовые особенности фруктов и ягод, из которых готовятся сиропы, влияют на их качество. Фрукты и ягоды делятся на сорта в зависимости от их использования. Например, вишни делятся на столовые и консервные сорта. Высококачественный столовый сорт, такой как Люзиэ, менее пригоден для приготовления сиропа. Также отмечается, что столовые сорта персика, такие как Вениджи и Майфлауэр, менее пригодны для приготовления сиропа.

Для подготовки сырья его необходимо сортировать, удалять поврежденные плоды и калибровать. Фрукты и ягоды, подготовленные для консервирования, должны быть одинаковыми по размеру, цвету и степени зрелости.

Вишня. Для приготовления сиропов из вишни подходят плоды диаметром менее 15 мм, светло-желтого или темно-красного цвета. Светло-желтые и темно-красные вишни сохраняют свой естественный цвет после консервирования. После обработки они теряют свой естественный розовый и красный цвет и становятся менее привлекательными. Кроме того, плоды не должны быть треснутыми. Размеры черешков не должны быть маленькими. Для приготовления сиропа подходят сорта с желтыми плодами, такие как Дорогае желтая, Денисение желтая, Победа.

Сливы. Сливы считаются хорошим сырьем для приготовления сиропа. Мелкие плоды консервируют целиком, крупные разрезают пополам. Мякоть должна быть плотной и не распадаться. Поэтому важно правильно выбрать время сбора урожая. Сиропы, приготовленные из слив, собранных за два дня до полного созревания, имеют хорошее качество. Сливы для сиропа должны быть желтого или оранжевого цвета. Лучшие сорта для приготовления сиропа: Краснощекий, Красный партизан и другие.

Для консервирования подходят сорта с неприлипшей кожицей и мякотью: Ренклюд зеленый, Ренклюд антана, Ренклюд Бяве, Венгерка домашняя, Венгерка итальянская, Анна шпет, Персиковая и другие.

Яблоки. Для переработки подходят плотные, неразделяющиеся, сладко-кислые и ароматные сорта: Пепин литовский, Розмалин белый, Ренет симиленко, Ренет шампанский, Бойкен, Ренет курский золотой и другие. Из мелких плодов, таких как Китайка саниунска и другие, готовят сиропы и консервируют целиком.

Лейли АМАНГЫЛЫДЖОВА

Туркменский сельскохозяйственный институт

**Дашогузский агропромышленный средний профессиональный
учебное заведение студентка**