

تولید و بسته بندی انواع ترشی، شور و فرآورده های تخمیری

مستانه طاهر قاسمی

۱۳۹۶





سرشناسه	: ظاهر قاسمی، مستانه، ۱۳۵۷ -
عنوان و نام پدیدآور	: تولید و بسته‌بندی انواع ترشی و شور و فرآورده‌های تخمیری / مستانه طاهر قاسمی.
مشخصات نشر	: تهران: مؤسسه آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی، انتشارات، ۱۳۹۶.
مشخصات ظاهری	: ۹۳ ص.؛ مصور (رنگی).
فروست	: انتشارات مؤسسه آموزش عالی کاربردی و مهارتی جهاد کشاورزی؛ ۱۸۷، آموزش بهره‌برداران کشاورزی؛ ۲.
شابک	: 978-600-6570-69-3
وضعیت فهرست نویسی	: فیا
موضوع	: مواد غذایی -- بسته‌بندی
موضوع	: Food -- Packaging
موضوع	: ترشی‌ها
موضوع	: Pickles
موضوع	: فرآورده‌های تخمیری
موضوع	: Fermentation products industry
شناسه افزوده	: مؤسسه آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی، انتشارات
رده‌بندی کنگره	: ۱۳۹۰، ۷۲۰/۷۲۳۷۴ TP
رده‌بندی دیویی	: ۶۴۰
شماره کتابشناسی ملی	: ۵۰۷ TA

عنوان: تولید و بسته‌بندی انواع ترشی، شور و فرآورده‌های تخمیری

مؤلف: مستانه طاهر قاسمی

ناشر: مؤسسه آموزش عالی علمی کاربردی و مهارتی جهاد کشاورزی

ویراستار ادبی: زهرا بهلولی

ویراستار علمی: مهدی نیکخواه

گرافیکست: معصومه شیری

ناظر فنی: فرهاد فتحی

ناظر چاپ: سیدمهدی عامری

نوبت چاپ: اول

تاریخ نشر: ۱۳۹۶

شمارگان: ۱۰۰۰

قیمت: ۲۷۵۰۰۰ ریال

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۶۵۷۰-۶۹-۳

تمام حقوق اثر برای انتشارات مؤسسه آموزش عالی علمی کاربردی و مهارتی جهاد کشاورزی محفوظ است.

تهران: صندوق پستی ۱۷۵۷-۱۳۱۴۵ تلفن ۶۶۴۳۰۴۳۷

پایگاه اطلاع‌رسانی: www.itvhe.ac.ir

پست الکترونیک: Pub@itvhe.ac.ir

فهرست مطالب

عنوان	
مقدمه	۱۱
۱- کلیات	۱۵
۱-۱- ترشی	۱۵
۲-۱- سوسیس	۱۶
۳-۱- خش نمک در جلوگیری از فساد مواد غذایی	۱۷
۴-۱- فراورده های تخمیری یا عمل آوری شده	۱۸
۵-۱- فواید تخمیر	۱۹
۲- مواد اولیه اصلی برای تهیه انواع ترشی و شور	۲۰
۱-۲- آب	۲۰
۲-۲- میوه ها و سبزی ها	۲۲
۳-۲- سرکه و نمک	۲۳
۴-۲- طعم دهنده ها	۲۳
۳- تجهیزات و وسایل فرآوری	۲۸
۱-۳- دستگاه شستشو	۲۸
۲-۳- دستگاه آبکشی نهایی	۲۹
۳-۳- دستگاه درجه بندی	۲۹
۴-۳- دستگاه پوست گیر	۳۰
۵-۳- دستگاه خردکن	۳۱
۶-۳- مخازن آماده سازی و ذخیره ی آب نمک یا سرکه	۳۲
۷-۳- دستگاه دربندی	۳۲
۸-۳- دستگاه پاستوریزاتور	۳۳
۴- مراحل تولید	۳۵

عنوان

۳۵	۱-۴- آماده سازی مواد اولیه
۳۶	۲-۴- دریافت
۳۸	۳-۴- بازرسی اولیه
۳۸	۴-۴- درجه بندی
۳۹	۵-۴- پوست گیری
۳۹	۶-۴- پاک سازی
۴۰	۷-۴- خش کردن
۴۱	۸-۴- شستشوی اولیه
۴۱	۹-۴- شستشوی ثانویه
۴۱	۱۰-۴- ضد عفونی
۴۲	۱۱-۴- آنزیم بری
۴۴	۱۲-۴- عمل آوری
۴۴	۱۳-۴- شستشو و بازرسی نهایی
۴۶	۱۴-۴- انتقال مواد اولیه به سالن تولید
۴۶	۱۵-۴- مخلوط کردن
۴۶	۱۶-۴- پرکردن و بسته بندی
۴۸	۱۷-۴- دربندی
۴۹	۱۸-۴- پاستوریزاسیون
۵۰	۱۹-۴- خنک کردن و خشک کردن
۵۱	۲۰-۴- قرنطینه کردن
۵۲	۲۱-۴- کد گذاری و برچسب گذاری
۵۳	۲۲-۴- کارتن گذاری یا شرینگ
۵۵	۵- انبار محصول نهایی

عنوان

۵۵	۱-۵- نگهداری
۵۵	۲-۵- توزیع
۵۷	۶- نظافت واحد تولیدی
۵۹	۷- فرآیند تولید چند محصول مهم ترشی و شور
۵۹	۱-۷- ترشی لپته
۶۰	۲-۷- ترشی مخلوط
۶۰	۳-۷- انواع ترشی میوه
۶۲	۴-۷- ترشی لبو
۶۳	۵-۷- خیارشور
۶۴	۶-۷- خیارشور تخمیری
۶۶	۷-۷- خیارشور سرکه ای (غیر تخمیری)
۶۷	۸-۷- تفاوت خیارشور تخمیری و غیر تخمیری
۶۷	۹-۷- فساد خیارشور
۶۹	۱۰-۷- ساورکرات (کلم ترش تخمیری)
۷۲	۱۱-۷- فساد کلم ترش
۷۳	۱۲-۷- زیتون تخمیری
۷۴	۱۳-۷- تهیه کنسرو زیتون
۸۱	۱۴-۷- فساد در زیتون
۸۴	۸- مختصری درباره بسته بندی
۸۵	۱-۸- شیشه و ظروف شیشه ای
۸۶	۲-۸- ظروف فلزی (قوطی های حلبی)
۸۸	۳-۸- بسته بندی با مواد پلاستیکی
۸۹	۴-۸- بسته بندی با استفاده از خلاء
۹۲	منابع

مقدمه

بیشتر محصولات کشاورزی، زمان رسیدگی و برداشت مشخص و ماندگاری محدودی دارند. چون بیشتر میوه‌ها و سبزی‌های برداشت شده به سرعت فاسد می‌شوند و طول عمر نگهداری کوتاه‌تری دارند، باید پس از برداشت تدبیری برای افزایش عمر نگهداری آنها در انبار اندیشیده شود.

روش‌های مختلفی برای افزایش ماندگاری از چند هفته تا یک سال یا بیشتر وجود دارد، از جمله یخ‌زدن به قوطی کردن (کنسرو کردن)، منجمد کردن، خشک کردن، تخمیر، پاستوریزاسیون، افزودن مواد شیمیایی، پرتودهی و بسته‌بندی اشاره کرد. پرکاربردترین این روش‌ها که در مقیاس وسیع صنعتی به کار می‌روند، کنسرو کردن، انجماد و خشک کردن هستند. مضرات افزودنی‌های شیمیایی و تقاضا برای محصولات طبیعی، باعث افزایش توجه به برخی از روش‌ها مانند خشک کردن و قوطی کردن شده است. عرصه‌ای که محصول فرآوری شده به این روش‌ها به بازارهایی با فاصله‌ی مکانی بیشتر امکان‌پذیر می‌شود. به طور کلی، با توجه به ارزش افزوده‌ی بالای محصولات فرآوری شده و کاهش هزینه‌ی نگهداری این محصولات نسبت به نگهداری در سردخانه، استفاده از این روش‌ها مقرون به صرفه به نظر می‌رسد.

فرآیند ترشی گذاشتن یکی از فرآیندهای نگهداری طولانی مدت محصولات کشاورزی و استفاده از آنها در خارج از فصل برداشت است. باید ترشی‌ها و شور‌ها به عنوان یکی از شاخه‌های صنایع تبدیلی، به دلیل استفاده از محصولات

کشاورزی به عنوان ماده ی اولیه، ارزش افزوده ی آنها و همچنین ایجاد اشتغال در مناطقی با تولیدات کشاورزی ارزان قیمت و کیفیت مطلوب، توجه داشته باشیم. ترشی ها از جمله چاشنی هایی هستند که در بیشتر کشورهای آسیایی از آنها استفاده می شود. ترکیب سبزی ها و میوه های مختلف با سرکه برای افزایش زمان نگهداری آنها و بهره مند شدن از این مواد غذایی در فصولی از سال که دسترسی به این مواد غذایی به صورت تازه وجود ندارد، از قدیم رایج بوده است. به علاوه با ترکیب این مواد غذایی و در شرایط خاص، گاهی تخمیر در آنها رخ می دهد که در برخی از موارد به افزایش ارزش تغذیه ای مواد اولیه منجر می شود. اگرچه امروزه واژه ی «ترشی» تنها به انواع سبزیجات و صیفی جاتی که در سرکه گذاشته می شوند اطلاق می شود و معمولاً به عنوان چاشنی همراه غذا مصرف می شوند، در قدیم (مخصوصاً مردم آسیایی) از انواع غذاها با روش های مختلف ترشی تهیه می کردند. برخی معتقدند که سابقه ی ترشی انداختن به چهار هزار سال پیش از میلاد مسیح باز می گردد و از دو هزار سال پیش ساکنین هندوستان ترشی شور و خیار شور مصرف می کرده اند. بر اساس شواهد موجود، از مواد غذایی ترشی شده در مسافرت های طولانی، به خصوص مسافرت های دریایی استفاده می شده است، همچنین پیش از اختراع موتور بخار، گوشت گاو و خوک نمک سود شده، غذای ملوانان محسوب می شد. البته امروزه افراد، نه تنها به دلیل نگهداری از مواد غذایی، بلکه به دلیل لذت بردن از طعم انواع ترشی، اقدام به ترشی گذاشتن می کنند. به عنوان مثال خیار شور در تهیه ی انواع غذا های سبک و ساندویچ ها استفاده می شود.

در این کتاب، روش های نیمه صنعتی فرآوری ترشی، شور و تخمیر خانگی محصولات باغی و صیفی غالب در ایران تشریح شده است که می توان آن ها را از مصرف شخصی تا تجاری گسترش داد. امید است این مطالب برای علاقمندان به این حرفه ی شغلی سودمند بوده و در راستای فرآوری بهینه محصولات، کاهش ضایعات محصولات کشاورزی و افزایش درآمد تولیدکنندگان موثر باشد.

www.ketab.ir