

تولید و بسته بندی

انواع مربا

مستانه طاهر قاسمی

۱۳۹۷

انتشارات موسسه آموزش عالی علمی کاربردی و مهارتی جهاد کشاورزی ۱۹۹

آموزش بهره برداران کشاورزی ۹



سرشناسه	: طاهر قاسمی، مستانه، ۱۳۵۷ -
عنوان و نام پدیدآور	: تولید و بسته‌بندی انواع مربا/مستانه طاهر قاسمی.
مشخصات نشر	: تهران: مؤسسه آموزش عالی علمی - کاربردی جهاد کشاورزی، انتشارات، ۱۳۹۷.
مشخصات ظاهری	: ۸۶ ص.: مصور (رنگی).
فروست	: انتشارات مؤسسه آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی: ۱۹۹. آموزش بهره برداران کشاورزی: ۹.
شابک	: ۱۷۰۰۰۰ ریال 9786006570822:
وضعیت فهرست نویسی	: فبا
یادداشت	: کتابخانه.
موضوع	: مرباها
موضوع	: Jam
موضوع	: مواد غذایی - صنعت و تجارت
موضوع	: Food industry and trade
موضوع	: مواد غذایی - بسته‌بندی
موضوع	: Food - Packaging
شناسه افزوده	: مؤسسه آموزش عالی علمی - کاربردی جهاد کشاورزی، انتشارات
رده بندی کنگره	: ۱۳۹۷ ۴۲۶/۱۲ TX۶
رده بندی دیویی	: ۶۴۳
شماره کتابشناسی ملی	: ۱۳۵۷۲

عنوان: تولید و بسته بندی انواع مربا و مستانه
مؤلف: مستانه طاهر قاسمی
ناشر: مؤسسه‌ی آموزش عالی علمی کاربردی و مهارتی جهاد کشاورزی
ویراستار علمی: مهدی نیکخواه
ویراستار ادبی: اکرم احمدیان
گرافیکست: معصومه شیری
مدیر فنی: فرهاد فتحی
ناظر چاپ: سید مهدی عامری
نوبت چاپ: اول
تاریخ نشر: ۱۳۹۷
شمارگان: ۱۰۰۰
قیمت: ۱۷۰۰۰۰ ریال
شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۶۵۷۰-۸۲-۲

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

تهران: صندوق پستی ۱۷۵۷-۱۳۱۴۵ تلفن ۶۶۴۳۰۴۳۷

پایگاه اطلاع رسانی: www.itvhe.ac.ir

پست الکترونیک: Pub@itvhe.ac.ir

فهرست مطالب

۱۱	مقدمه
۱۳	(۱) کلیات
۱۳	۱-۱- تعریف مربا
۱۴	۱-۲- تعریف مارمالاد
۱۵	۱-۳- تعریف ژله
۱۶	۱-۴- تعریف کمپوت
۱۶	۱-۵- تعریف شیره
۱۷	(۲) مواد اولیه مربا
۱۷	۲-۱- میوه
۱۸	۲-۲- مواد قندی
۱۸	۲-۲-۱- قند اینورت
۱۹	۲-۳- آب
۲۰	۲-۴- اسید
۲۱	۲-۵- پکتین و دیگر افزودنی های مجاز
۲۲	(۳) نسبت مواد در تهیه مربا
۲۳	(۴) تجهیزات و وسایل فراوری
۲۴	(۵) مراحل تولید مربا
۲۴	۵-۱- آماده سازی مواد اولیه
۲۴	۵-۱-۱- آماده سازی مواد اولیه پودری
۲۴	۵-۱-۲- آماده سازی میوه ها و سبزی های تازه

۳۱	 ۵-۱-۳-آماده سازی ظروف بسته بندی
۳۱	 ۵-۲-تهیه شربت
۳۲	 ۵-۲-۱-روش های تشخیص قوام شربت
۳۳	 ۵-۳-عملیات پخت
۳۴	 ۵-۴-پرکردن و درپوش گذاری
۳۸	 ۵-۵-خنک کردن و خشک کردن
۳۹	 ۵-۶-کد گذاری و برچسب گذاری
۴۱	 ۵-۷-کارتن گذاری یا شرینک
۴۲	 ۵-۸-انبار محصول نهایی
۴۳	 ۵-۹-توزیع
۴۴	 ۶) نظافت واحد تولیدی
۴۷	 ۷) محل احداث کارگاه مرباپزی
۴۸	 ۸) نکاتی برای تهیه انواع مربا
۵۱	 ۹) روش تهیه چند نوع مربا و مارمالاد
۵۱	 ۹-۱-مربای آلو
۵۲	 ۹-۲-مربای آلبالو
۵۴	 ۹-۳-مربای زردآلو
۵۶	 ۹-۴-مربای زردآلوی فانتزی
۵۷	 ۹-۵-مارمالاد زردآلو
۵۸	 ۹-۶-مربای بالنگ
۶۰	 ۹-۷-مارمالاد بالنگ
۶۱	 ۹-۸-مربای کدو حلوائی
۶۳	 ۹-۹-مربای انجیر

۶۴	۹-۱۰- مربای کیوی
۶۵	۹-۱۱- مربای بهار نارنج
۶۷	۹-۱۲- مربای به
۶۹	۹-۱۳- مربای توت فرنگی
۷۰	۹-۱۴- مربای گل محمدی
۷۲	۹-۱۵- مرباهای رژیمی
۷۳	۱۰- روش تهیه و بند نوع شربت
۷۳	۱۰-۱- شربت تمشک و توت فرنگی
۷۴	۱۰-۲- شربت مکنجین
۷۴	۱۰-۳- شربت آب سبزی
۷۵	۱۰-۴- شربت آلبالو
۷۵	۱۰-۵- شربت به لیمو
۷۶	۱۰-۶- شربت پرتقال
۷۷	۱۱- بسته بندی مربا
۷۸	۱- بسته بندی در ظروف شیشه ای در اندازه های مختلف
۸۰	۲- بسته بندی در ظروف فلزی در اندازه های مختلف
۸۰	۳- بسته بندی در ظروف پلاستیکی و در اندازه های مختلف
۹۰	۴- بسته بندی در ظروف یک بار مصرف که درب آن روکش آلومینیومی دارد و در اندازه های مختلف بسته بندی می شود
۸۵	روش
۸۷	منابع

محدودیت دوره برداشت محصولات کشاورزی و نبود امکانات کافی در حمل و نقل سریع و صحیح این محصولات به بازارهای مصرف، موجب از بین رفتن سرمایه کشاورزان و افزایش نرخ واردات فراورده های کشاورزی به کشور می شود. از سوی دیگر، نیاز به محصولات کشاورزی در تمام فصول سال، اهمیت یافتن روشی برای حفظ و نگهداری بلندمدت این محصولات را صد چندان می کند. صنایع غذایی با ایجاد تغییراتی در مواد اولیه می تواند راه حل این مشکلات باشد. هدف عمده صنایع غذایی بر این روش استوار است: فراوری مواد غذایی به گونه ای که بتواند با داشتن ماندگاری بالا و جلوگیری از فساد محصول، شرایط حفظ کیفیت فراورده و استفاده آن را در طول سال فراهم سازد. وجود تنوع در محصولات و همچنین سلیقه و نیاز مصرف کنندگان باعث باغ روش های گوناگون فراوری شده است تا در نهایت محصولی با کیفیت و سلامت بالا به بازار عرضه شود و نیز در آمد مناسب و پایدار برای تولیدکننده ها فراهم کند. روش های مختلفی برای افزایش ماندگاری از محصول چند هفته تا یک سال و حتی بیشتر وجود دارد. این روش های فراوری با توجه به نوع ماده غذایی و تقاضای بازار می تواند مربا، دانه لاد و امثال آن باشد. صنایع تبدیلی در شرایط موجود پاسخگوی فراوری تمام محصولات کشاورزی و باغی تولید شده نبوده و از محصولات کشاورزی تولیدی استفاده مناسب و کامل برده نمی شود. به طوری که همه ساله نزدیک به نیمی از محصولات باغی بدون این که به مصرف برسند، در مراحل مختلف برداشت، حمل و نقل، نگهداری و عرضه از

بین می‌روند. تولیدکننده‌ای که با هزینه و زحمت فراوان یک محصول را پرورش می‌دهد، باید با به‌کارگیری روش‌های مختلف، در فرایند برداشت، نگهداری و عرضه، کمترین ضایعات و هزینه مالی را داشته باشد.

مجموعه حاضر با ارائه روش‌های فراوری محصولات باغی (تهیه مربا، شربت و مارمالاد) در سطح خانگی و نیمه‌صنعتی، سعی دارد تا گامی در جهت فراوری بهینه و کاهش ضایعات محصولات کشاورزی و افزایش درآمد تولیدکنندگان بردارد.

www.ketab.ir