

УДК: 664.858

Фруктовый мёд

В. А. Бородин, к. ф. — м. н., доцент.

Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина

Фруктовый мёд — это новый диетический продукт питания, вырабатываемый из фруктов или ягод. Слово мёд всегда являлось синонимом цветочного пчелиного мёда, вырабатываемого пчёлами из нектара медоносных трав. Новое использование хорошо знакомого слова мёд в сочетании фруктовый мёд базируется на следующих соображениях.

Мёд- натуральный продукт, который имеет однородную структуру. Мёд не теряет своих свойств при механической обработке, например, перемешивании. Мёд не допускает длительного нагревания при умеренной температуре (30°C) или кратковременного нагревания до высокой температуры (40°C), поскольку при таком температурном воздействии мёд теряет свои лечебно-диетические свойства. Кратковременное воздействие на мёд не ухудшающее его качества назовём щадящим. Фруктовый мёд по внешнему виду имеет однородную желеобразную структуру. На этапе получения фруктового мёда к фруктам (ягодам) применились только щадящие механические и температурные воздействия, т. е. не нарушаются диетические свойства продукта (фрукта).

Фруктовый мёд можно получить из различных фруктов или ягод. Мы получали фруктовый мёд из чёрной смородины, красной смородины, крыжовника, малины, облепихи, кизила, хеномелиса, брусники, калины, яблок, слив, абрикос.

Рассмотрим технологию получения фруктового мёда из черной смородины. Ягоды измельчаются. Добавляется сахар. Сырье нагревается до щадящей температуры (70°-90°). Нагревание кратковременное (до 5 мин) для того, чтобы пектин, содержащийся в порах твердой фазы, преобразовался в растворимые формы и перешел из пор смородины в жидкую фазу. Затем сырье протирается через сито и ждем пока оно остынет. Потом густой сок смешивается с сухим остатком. Прделанные операции составляют один цикл. Сырье подвергается обработке три цикла. В конце третьего цикла готовый горячий фруктовый мёд закрывают в банки металлическими крышками. На приготовление одного литра фруктового мёда на три цикла используется 400 г. сахара песка равными долями. После остывания фруктовый мёд имеет однородную желеобразную структуру. Степень желеобразования довольно высокая — открытую литровую банку можно перевернуть и фруктовый мёд может храниться при комнатной температуре без потери качества 2 года.

Таким образом, для приготовления фруктового мёда не использовалась высокая температура (режимы кипения, вываривания, стерилизации), не использовалось большое количество сахара, не использовались дополнительные желеобразующие вещества. В промышленных условиях разовую порцию фруктового мёда можно упаковывать в пластиковые баночки.

Используемая технология позволила сохранить все полезные свойства чёрной смородины (витамины) и перевести пектин в форму, которая легко

усваивается человеком. Фруктовый мёд сохраняет свойства фрукта не благодаря температурной обработке, не благодаря консервирующим свойствам сахара (т. к. сахара использовалось минимальное количество, необходимое для извлечения пектина из пор), а вследствие перевода продукта в желеобразную форму.

Технология получения фруктового мёда не использует жёстких температурных режимов (замораживание, длительное нагревание, стерилизация), т. е. безусловно является энергосберегающей.

ЛИТЕРАТУРА

1. Донченко Л. В. Технология пектину и пектинопродуктов, М. Дели, 2000.
2. Домарецкий В. А., Остапчук М. В., Українець А.І. Технологія харчових продуктів, К., НУХТ, 2008.---