

# KONSERVE TEKNOLOJİSİ



## • **KONSERVE İŞLEM AŞAMALARI**

- Hasat
- Fabrikaya taşınması
- Yıkanması
- Ayıklanması ve sınıflandırılması
- Haşlanması
- Kabuk soyma veya çekirdek çıkarılması
- Kutulara doldurma
- Kutudaki Havanın Çıkarılması ve Konserve kutularının kapatılması
- Isı uygulanması
- Soğutulması
- Depolama

## ***Ham maddenin satın alınması :***

Fabrikalarda, konserveciliğe uygun çeşitlerden yeterli nitelikte ve nicelikte hammadde sağlanması için tarım bölümleri kurularak yetiştirici ile sözleşmeler yapılarak hammaddenin düzenli olarak fabrikaya gelmesi sağlanır

## ***Hammaddenin fabrikaya taşınması ve depolanması:***

- Hammadde fabrikaya geldikten sonra işleninceye kadar geçen sürede zarar görmemesi gerekir.
- Taşıma genellikle hammaddenin zarar görmeyeceği taşıma kaplarıyla, günün serin saatleri olan sabahın erken ve akşamın geç saatlerinde yapılır.

## *Yıkama:*

Tarlada bulaşan kum , toprak ve diğer pisliklerin meyve – sebzenin üzerinden giderilmesi için yıkama yapılır.

Yıkama işlemi

- suya batırma,
- su içinde çalkalama
- basınçlı su püskürtülerek yapılır.



- *Hammaddenin seçilmesi ve sınıflara ayrılması :*
- Kaliteli bir konservede hammaddenin tek düze olması tüketici beğenisi yanında teknolojik zorunluluk olarak da önemlidir. Çünkü İrilikleri, boyları ve sertlikleri farklı olan ham maddelerde aynı ısı uygulaması yapılamaz.

# Haşlama

Sebzelerin belirli bir süre sıcak su veya buharda tutulması işlemine haşlama denilmektedir.



## Haşlama ile,

- a. Mikroorganizma yükü azalır
- b. Enzim aktivitesini durur. Bu sayede sebzelerin kullanılıncaya kadar geçen sürede oksidasyona (renk kayıplarına) uğramaları önlenir.
- c. Sebze dokusu içerisindeki havanın dışarı çıkmasına neden olur.
- d. Sebzelerin çiğ tat ve ham kokuları giderilmiş olur.
- e. Ispanak gibi fazla yer kaplayan sebzelerin hacimleri azalır böylece kutu içerisine daha fazla hammadde konması mümkün olur.
- f. Bamya gibi yapışkan sıvı salgılayan sebzelerde bu salgıların giderilmesi ya da azaltılmasında yardımcı olur.
- g. Renk stabilitesi sağlanır.

## Haşlamanın süresi

- olgunluk durumuna,
- kullanılan yöntem ve
- sıcaklık derecesine bağlı olarak değişir.

- Haşlama işlemi kapasitesi yüksek olan işletmelerde **blanşör** adı verilen ekipmanlarla yapılır. Blanşörün sıcaklığı otomatik olarak ayarlanabilmekte, içerisinde hızı ayarlanabilen elevatör bulunmaktadır