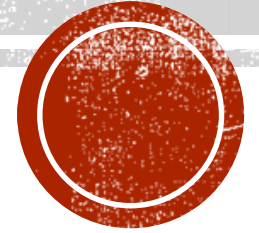


KUTU KONSERVE ÜRÜN TEKNOLOJİSİ



Kutu Konserve Ürün Teknolojisi

Konserve üretimi, uygun özellikteki hammaddenin ön işlemlerden sonra teneke kutulara, cam kavanozlara veya amaca uygun benzer kaplara doldurulması ve kapların hava almayacak şekilde hermetik kapatılmasını takiben ısı işlem uygulanması ile gerçekleştirilir.

Konserveye işlenen su ürünleri ve özellikleri

Konserve üretiminde salmon, ton, uskumru, ringa, çaça, karides, ıstakoz, yengeç gibi yağlı türler tercih edilmektedir. Türkiye’de üretilen konserveelerde çoğunlukla sarıkanat orkinos ve çizgili orkinos türleri kullanılmaktadır.

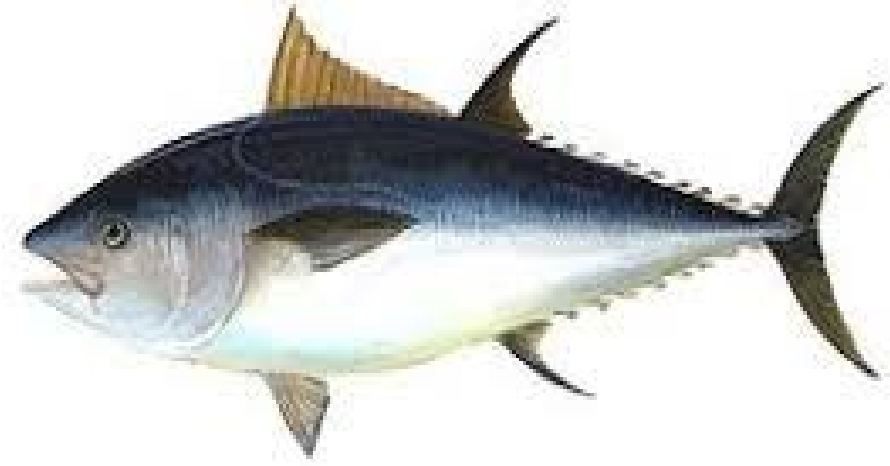


Kutu konserve yapım aşamaları





Çizgili orkinos



Sarıkanat orkinos

Kutu dolum işlemi ve kullanılan materyalin özellikleri

Su ürünleri genellikle metal (teneke kutular) veya cam kaplara doldurulmaktadır. Dolum işlemi öncesi kaplar basınçlı su veya buhar ile temizlenmektedir. Ürünler el veya makine ile yerleştirilir. Kimyasal bombajdan korunmak gerekir.



Teneke kutuların cam olanlara göre avantajları

- Teneke kutular cam olanlara göre daha hafiftir,
- Teneke kutular ısıtılma sırasında daha fazla gerilmekte,
ancak patlamamaktadır,
- Kapanmaları daha kolaydır,
- Nakliyesi daha kolaydır,
- Üretim cama göre daha çabuk ve ucuzdur.



Hava çıkarma (Egzost işlemi)

Hava çıkarma işlemi ile oksijene duyarlı aroma ve renk gibi ögelerin özelliklerini koruması sağlanır. Ayrıca, aerobik mikroorganizma gelişimini de inhibe eder.



Hava çıkarma (Egzost işlemi)

- Sıcak dolum (Termik yöntem)
- Mekanik yöntem
- Tepe boşluđuna buhar enjeksiyonu

Kutu kapama

Kapatma, kutu kapağı çevresi ile kutu gövdesi tırnağının birbirine çengel halinde geçmesi şeklinde gerçekleşir. Bu olaya kenetlenme, oluşan kapanmaya ise kenet denir.



Sterilizasyon

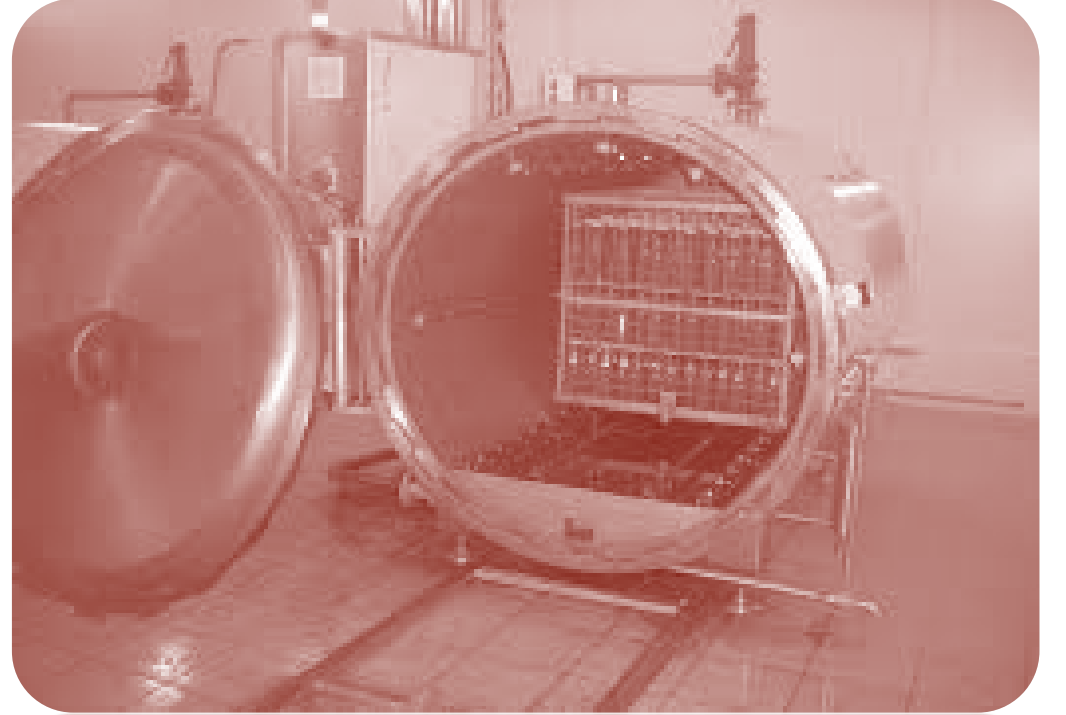
Kutular kapatıldıktan 1,5-2 saat içerisinde otoklava alınmalıdır.

Kutular gramajlarına göre 116 ve 120°C lik sıcaklıklarda sterilize edilir.

Sterilizasyonun iki amacı vardır;

- Balığı kutu içerisinde pişirmek,
- Bakteri ve enzimleri inaktive etmek,

➤ Isıya en dirençli bakterilerden biri olan *Clostridium botulinum* un sporları 110°C 32 dk., 115°C de 8,7 dk da öldürülmektedir.



Etiketleme ve kutulama

- Soğutma işlemi sonrası kutular etiketlenir ve kutulara yerleştirilip depolanır.
- Depolama 15°C den düşük sıcaklıkta, %75 den düşük nisbi nem içeren depolarda yapılmaktadır.
- Depolama süresi minimum 1-2 aydır.
- Depolama sırasında ürün karakteristik özelliklerini kazanır ve olgunlaşır.

