

CANDIED, CRYSTALLIZED और GLAZED FRUITS

BY: अरुशी छबड़ा

कैंडिड फल / वेजीटेबल्स की तैयारी

एक फल / सब्जी जिसे मैं गन्ने की चीनी या ग्लूकोज सिरप के साथ मिलाता हूँ और बाद में उसे सिरप से मुक्त किया जाता है और सुखाया जाता है जिसे कैंडीड फल / सब्जी के रूप में जाना जाता है। कैंडी के लिए सबसे उपयुक्त फल आंवला , करंडा , अनानास, चेरी, पपीता, सेब, संतरे के छिलके, नींबू, अंगूर फल और अदरक आदि हैं। कैंडीड फलों के लिए एफपीओ विनिर्देशन TSS -75%, कुल चीनी -70% और कम करना है। चीनी 25%।

कैंडीड फल बनाने की प्रक्रिया व्यावहारिक रूप से संरक्षण के लिए समान है। अंतर केवल इतना है कि फल में सिरप के साथ चीनी की अघी प्रतिशत मात्रा होती है - 75 डिग्री बीएक्स। कैंडीजिंग प्रक्रिया से बचा हुआ सिरप का उपयोग उपयुक्त कमजोर पड़ने पर चटनी, सॉस और अचार और सिरका बनाने के लिए एक ही तरह के फल के दूसरे बैच को कैंडी बनाने के लिए किया जा सकता है।

उदाहरण: कैंडिड खट्टे छिलके, पेठा (कैंडिड ऐश लौकी)

क्रिस्टलीकृत फ्रूट्स / वेजीटेबल्स की तैयारी

चीनी के क्रिस्टल के साथ लेपित कैंडीड फल / सब्जियां, या तो बारीक पाउडर चीनी में रोल करके या घने सिरप से चीनी क्रिस्टल को उन पर जमा करने की अनुमति देकर क्रिस्टलीकृत फल / सब्जी कहा जाता है।

कैंडिड फलों को एक तार की जाली ट्रे पर रखा जाता है जिसे एक गहरे बर्तन में रखा जाता है। कूल्ड सिरप (70% टीएसएस) को फल के ऊपर धीरे से डाला जाता है ताकि इसे पूरी तरह से कवर किया जा सके। पूरे द्रव्यमान को मैंने 12-18 घंटों तक छोड़ दिया, जिसके दौरान क्रिस्टलीकृत चीनी का एक पतला लेप बनता है। फिर ट्रे को बर्तन से सावधानी से निकाला जाता है और अधिशेष सिरप को सुखाया जाता है। फिर फलों को तार की जाली ट्रे पर एक परत में रखा जाता है और कमरे के तापमान पर या ड्रायर्स में लगभग 49 डिग्री सेल्सियस पर सूखा दिया जाता है।

मिश्रित फ्रूट्स / वेजीटेबल्स की तैयारी

चीनी की एक पतली पारदर्शी कोटिंग के साथ कैंडीड फल / सब्जियों को ढंकना, जो उन्हें एक चमकदार उपस्थिति प्रदान करता है जिसे ग्लेजिंग के रूप में जाना जाता है।

बेंत चीनी और पानी (2 : 1 वजन से) 113- 114 डिग्री सेल्सियस पर एक भाप पैन में तेल डाला जाता है और ऊपर आते ही मैल निकाल दिया जाता है। वहाँ सिरप 93 डिग्री सेल्सियस तक ठंडा होने के बाद और दानेदार चीनी प्राप्त होने पर तवे के किनारे लकड़ी के लड्डू से रगड़ा जाता है। सूखे कैंडिड फलों को चीनी घोल के इस दानेदार हिस्से से, एक-एक करके, कांटे के माध्यम से और फिर गर्म सूखे कमरे में ट्रे पर रखा जाता है। उन्हें 2-3 घंटे के लिए 49 डिग्री सेल्सियस पर एक सुखाने की मशीन में भी सुखाया जा सकता है जब वे कुरकुरा हो जाते हैं, तो वे भंडारण के लिए एयरटाइट कंटेनर में पैक किए जाते हैं।

कैंडिड , क्राइस्टलाइज्ड और मिश्रित फ्रूट्स की तैयारी में प्रोब्लम

- 1) संरक्षण/ खमीर: यह कैंडी की प्रारंभिक अवस्था में उपयोग की जाने वाली चीनी की कम सांद्रता या संरक्षित होने के कारण है। कभी-कभी चीनी की अपर्याप्त सांद्रता और अपर्याप्त खाना पकाने के कारण भंडारण के दौरान किण्वन भी होता है। उपयुक्त अंतराल पर उत्पाद को उबालने से, आवश्यक मात्रा में चीनी डालकर और एक ठंडी और सूखी जगह पर भंडारण करके इसे रोका जा सकता है।
- 2) जार में फल का फर्श: यह मुख्य रूप से ठंडा करने के बिना संरक्षण को भरने के कारण है और भरने से पहले संरक्षित ठंडा करके बचा जा सकता है।
- 3) फल स्किन या पेल के टॉगल करना: यह अपर्याप्त ब्लैचिंग या फलों के पकने के कारण हो सकता है इसलिए टेंडरिंग तक ब्लैचिंग आवश्यक है। जब खाना पकाने के लिए थोड़ी सी मात्रा में सिरप के साथ एक बड़े उथले पैन में किया जाता है, तो बेचैनी हो सकती है।
- 4) फल संकोचन: भारी सिरप में फलों को पकाने से चीनी का अवशोषण बहुत कम हो जाता है और सिकुड़न का कारण बनता है। इसलिए, फलों को पहले ब्लैक किया जाना चाहिए या कम चीनी सिरप में पकाया जाना चाहिए।
- 5) STICKINESS: सिरप की अपर्याप्त स्थिरता, खराब गुणवत्ता की पैकिंग और नम भंडारण स्थितियों के कारण यह सूखने या भंडारण के दौरान विकसित हो सकता है ।
- 6) भंडारण/ संचयन: यदि कैंडिड और क्रिस्टलीकृत फलों को आर्द्र परिस्थितियों में संग्रहीत किया जाता है, तो वे हवा से नमी के अवशोषण के कारण अपनी कुछ चीनी खो देते हैं। यदि वे पर्याप्त रूप से सूखे नहीं हैं और गीले कंटेनरों में पैक किए गए हैं, तो वे भी ढल जाते हैं।
- 7) पैकेजिंग: ये उत्पाद हाइग्रोस्कोपिक होते हैं, इसलिए वॉटर-प्रूफ पैकेजिंग जैसे मेटल और ग्लास कंटेनर जो वाटर वाष्प के अभेद्य होते हैं, का उपयोग किया जाना चाहिए। पैकेजिंग के उद्देश्यों के लिए नई लचीली प्लास्टिक फिल्मों का उपयोग सस्ता और अत्यधिक प्रभावी होगा।

REFERENCES-

- 1) श्रीवास्तव, आरपी एंड कुमार, एस (2005)। फल और सब्जी संरक्षण। लखनऊ : अंतर्राष्ट्रीय पुस्तक वितरण कंपनी अध्याय 19।
- 2) लाल , जी।, सिद्धापा , जीएस, और टंडन , जीएल (2009)। फलों और सब्जियों का संरक्षण। नई दिल्ली: भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद, अध्याय 12।