

EVDE KONSERVE YAPIMI

KONSERVE: Isıl işlem uygulayarak kavanozda bulunan mikroorganizma yükünü azaltıp, dış ortamlar arasındaki ilişkiyi keserek uzun süre muhafaza etmektir.

Konserve iki yöntemle yapılır;

- 1-Pastörizasyon
- 2-Sterilizasyon

1-PASTÖRİZASYON:

85-100°C arası yapılan ısıl işlem olup bununla meyve konserveleri, domates konserveleri, domates suyu, meyve suları, meyve ezmeleri ile salçalara uygulanır. Pastörizasyon ağzı açık kaplarda (tencerelerde) ve normal basınç altında yapılır. Pastörizasyon kavanozlar kapatıldıktan sonra, sürekli kaynayan su içerisinde en az 10 dk. kavanozların kaynatılması ile yapılır. Kap içerisindeki suyun kavanozların üzerlerini 4-5 parmak su ile kapatması gereklidir.

2-STERİLİZASYON

100°C'nin üstündeki ısıda yapılan dayandırma olup, sebze konservelerine uygulanır. Sterilizasyon kapalı kaplarda ve buhar basıncı altında yapılır. Evde yapılan konserveler basınçlı kaplarda en az 20 dakika kaynatılmalıdır. Kaynatma açık tencerede değil basınçlı kapta olmalıdır. Çünkü normal bir tenceredeki kaynatma ile ocak ateşi ne kadar artırılırsa artırılın bulunulan bölgenin rakımına da bağlı olarak kaynama sıcaklığı 100 dereceyi aşamaz. Bu sıcaklıkta Botulinum bakterisinin yok edilmesi mümkün olmamaktadır.

Özellikle evlerde yapılan konservelerde yeterli ısı uygulanamaması nedeniyle kavanozlarda havasız şartlarda üreyen bakteriler çoğalmakta ve bu bakteriler toksin oluşturmaktadır. Toksin bulunan konservenin tüketilmesiyle de zehirlenme (botulizm) görülebilmektedir

Bu konservelerde genellikle bozulma olduğunda bir kokma, ekşime veya herhangi bir tat değişimi de olmamaktadır.

Bu nedenle taze sebzelerden konserve yaparken aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir;

- 1- Kullanılacak olan sebzeler seçilip, iyice yıkanmalıdır.
- 2- Sebzeler gerekiyor ise doğranmalı ve kaynar suda sebzelerin cinsine göre 4-5 dk. ön haşlama yapılmalıdır.
- 3- Daha sonra önceden yıkanıp kurutulmuş kavanozlar buhara tutulup ısıtıldıktan sonra, sıcak halde sebzeler doldurulup, üzerlerine salamuraları ilave edilerek bir miktar tepe boşluğu bırakılacak şekilde doldurulmalıdır. Daha sonra sağa sola hafifçe kavanoz sallanarak sebzelerin aralarında kalan hava çıkartılmalıdır.
- 4- Kavanoz kapakları da sıcak suda yıkanıp hemen kavanozlara kapatılmalıdır.
- 5- Evde konserve yaparken gıdanın güvenli oluşunu sağlamak için en önemli husus, uygulanacak sıcaklık işleminin süresi ve sıcaklığın derecesidir.
- 6- Ev konservecilğinde ürünün bozulmasını önlemek için herhangi bir kimyasal kullanılmamalıdır.
- 7- Her yeni konserve yapımında, daha önce kullanılmamış kavanoz kapağı tercih edilmelidir.
- 8- Kapatılan kavanozlar ertesi gün kontrol edildiğinde kapakların içe doğru çökmüş olması yani vakum tutmuş olması gerekir.
- 9- Konserve gıda tüketilmeden önce kontrol edilmelidir. Bu kontrol kavanoz kapağının şişmesi veya kenarından sızıntı olması, kapağı açarken sıvı kısmın fışkırması veya doğal olmayan koku-renk olmamasına dikkat edilmelidir. Ayrıca konserveleri yemeden önce en az 10 dk kaynatılması tercih edilir. Kaynama sırasında köpüklenme varsa tüketilmemelidir.

KAVANOZ KAPAKLARININ KULLANIMI

Kavanoz kapakları, kavanozun ağzına oturtulup belli bir kuvvet yardımı ile sıkılmalıdır. Bu sıkma ne çok aşırı olmalı ne de gevşek bırakılmalıdır. Kapaklar cam kavanoza sıkılırken kavanoz dişleri üzerine baskı uygulayıp geriye çevirerek daha sonra sıkma yönüne çevirip kapağı sıkma işlemi yapılmamalıdır.

En iyi kapatma yöntemi şu şekildedir;

Kapak kavanoza kapatıldıktan sonra kalıp çizgisi ve kapağın tırnak mesafesi yaklaşık 4-5 mm kadar olmalıdır. Bu göz ile kontrol edilebilir. Buna 'GÜVENLİK MESAFESİ' denir.

Eğer mesafe bundan çok daha az olursa, uyguladığımız kuvvet fazla olacağı için kapağın tırnak yapısını bozarak 'diş atlama' denilen problemi oluşturabilir.

Mesafe çok daha fazla olursa gevşek kapama olacağı için kavanoz içerisine hava girebileceği için ürünün bozulma riski vardır.

Aşağıdaki şekilde bu detaylar görülmektedir.



SBK kapakları son teknoloji ile üretildiği için az kuvvet ile doğru kapama elde edilebilir. Tırnak dayanımı yüksektir. Ayrıca tüm üretilen kapaklar, proses aşamasında %100 kamera kontrolünden geçirilerek hatalı kapakların sağlam ürüne karışması önlenmektedir. Kapak yapımında kullanılan tüm kimyasallar Avrupa Birliği Regülasyonlarına uygundur. Bu nedenle ev konservecilğinde SBK kapakları tercih edilmelidir.

Şikâyet, öneri ve memnuniyetlerinizi: kguvence@saribekir.com.tr adresine iletebilirsiniz.

SARİBEKİR AMBALAJ SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

BALIKESİR ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ SAVAŞTEPE YOLU 7. CADDE NO:2 ALTIEYLÜL / BALIKESİR - TÜRKİYE

Tel: + 90 266 281 14 40 pbx Faks: + 90 266 281 14 41

www.saribekir.com.tr / saribekir@saribekir.com.tr