



Возможно ли изготовление пастилы из смородины в домашних условиях?

Доклад

Факторович Татьяны Владимировны,
Иркутский государственный аграрный
университет им. А. А. Ежевского,
г. Иркутск, Россия

Возможно ли приготовить пастилу из смородины в домашних условиях и получить качественный продукт?

- Для ответа на этот вопрос покажем технологический процесс изготовления в домашних условиях одной порции пастилы из смородины. Нам необходимо 2 кг свежих или замороженных ягод смородины, 3 средних яблока (200 г) и стакан сахара (200 г). Позже понадобится электросушилка (у нас бытовая ЭШ-010) или дегидратор.



1. Подготовка продуктов для пастилы

- Замороженные ягоды размораживаем, убираем лишнюю воду, свежие ягоды используем сразу. Яблоки нарезаем на дольки, удаляем семена и ставим в микроволновую печь в емкости с небольшим количеством воды на среднюю мощность на 5 минут.
- Варим ягоду вместе с яблоками в течение 10 минут на среднем огне при температуре 100-150 °.



2. Протирание ягод через сито

Затем остывший ягодный сироп вместе с яблоками небольшими порциями протираем через сито. Эта часть самая трудоёмкая в технологии приготовления пастилы. Косточки и жмых убираем в отдельную посуду, их можно использовать как начинку для пирогов.



3. Распределение ягодного пюре на пергаменте

Протёртый сироп тонким слоем распределяем на листах пергамента, мы взяли силиконизированный, с него лучше снимается готовая пастила, его можно использовать вторично.



4. Пастила в сушилке

Укладываем листы с пергаментом на поддоны в сушилку, устанавливаем температуру 50 °, время - 6-7 часов.



5. Снятие пастилы с пергамента

Готовность пастилы мы определяем рукой: если палец не прилипает к высушенной пастиле, она готова.

Пастила легко снимается с листа единым пластом.



6. Нарезка готовой пастилы

Далее мы закручиваем лист пастилы в рулет, нарезаем на полоски, получилось 300 г готовой продукции.



7. Хранение пастилы

Хранить пастилу из смородины удобно в коробке или в пакете в холодильнике, пересыпав незначительным количеством сахарной пудры.



Органолептическая оценка пастилы из смородины

Мы привлекли 15 экспертов для проведения органолептической оценки продукта – пастилы из смородины. Нам необходимо было узнать мнение потребителей о качестве продукта (метод приемлемости и предпочтения).

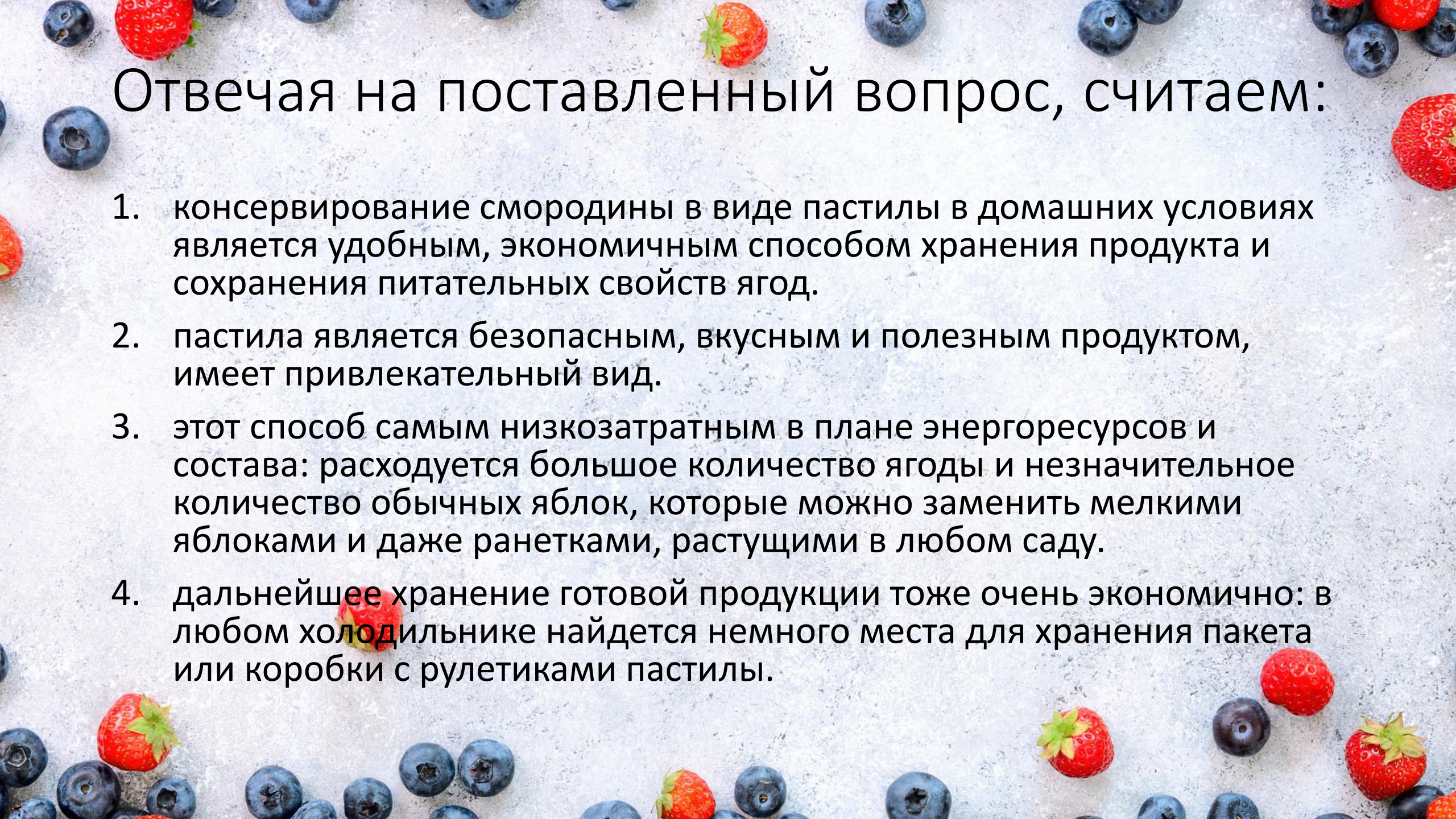
При органолептической оценке качества продукции каждому из показателей – внешнему виду, форме, цвету, запаху, вкусу, эксперты давали соответствующие оценки в баллах: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - плохо.

Органолептическая оценка пастилы из смородины: попробуйте пастилу, обведите балл

Показатели	Баллы от 1 до 5	комментарии
Поверхность: ровная, без деформаций, без вкраплений семян, равномерная обсыпка сахарной пудрой	1 2 3 4 5	
Форма: полоска пастилы, свернутая в рулет	1 2 3 4 5	
Цвет: тёмно-бордовый, равномерный	1 2 3 4 5	
Вкус: ярко выраженный вкус ягод смородины с приятной кислинкой	1 2 3 4 5	
Запах: ягод смородины	1 2 3 4 5	
сахарной пудрой		
Форма: полоска пастилы, свернутая в рулет	1 2 3 4 5	
Цвет: тёмно-бордовый, равномерный	1 2 3 4 5	
Вкус: ярко выраженный вкус ягод смородины с приятной кислинкой	1 2 3 4 5	
Запах: ягод смородины	1 2 3 4 5	
приятной кислинкой		
Запах: ягод смородины	1 2 3 4 5	
приятной кислинкой		
Вкус: ярко выраженный вкус ягод смородины с приятной кислинкой	1 2 3 4 5	
Запах: ягод смородины	1 2 3 4 5	


Результаты органолептической оценки

- Оценки, данные экспертами, распределились следующим образом:
- По внешнему виду (поверхность): 27% - «4» 73% – «5»,
- Форма: 60% - «5», 33,3% - «4», 6,6 % – «3»,
- Цвет: 93% - «отлично» и 7% - «хорошо»,
- Вкус: все эксперты - дали оценку «отлично»,
- Запах: 73% – «5», 27% оценили на «4» и «3».
- Таким образом, пастила пришлась по вкусу экспертам.

A decorative border of fresh blueberries and strawberries is scattered around the edges of the page. The berries are vibrant in color, with the blueberries being a deep blue and the strawberries being bright red with green leaves. The background is a light, textured surface, possibly a stone or concrete countertop.

Отвечая на поставленный вопрос, считаем:

1. консервирование смородины в виде пастилы в домашних условиях является удобным, экономичным способом хранения продукта и сохранения питательных свойств ягод.
2. пастила является безопасным, вкусным и полезным продуктом, имеет привлекательный вид.
3. этот способ самым низкзатратным в плане энергоресурсов и состава: расходуется большое количество ягоды и незначительное количество обычных яблок, которые можно заменить мелкими яблоками и даже ранетками, растущими в любом саду.
4. дальнейшее хранение готовой продукции тоже очень экономично: в любом холодильнике найдется немного места для хранения пакета или коробки с рулетиками пастилы.



Благодарю за внимание!