

## تحضير الفواكه المسكرة Preparation of candied fruits

يعرف هذا النوع من المنتجات بالفاكهة المتبلورة Crystallized fruit والتي

يتم تصنيعها عبر غمر قطع الفاكهة ضمن شرابات سكرية ذات تراكيز متزايدة تدريجيًا ثم تجفيفها. يتم خلال التغطيس في الشرابات السكرية امتصاص السكر من قبل الفاكهة بالمقابل يتم إزالة الرطوبة من الثمار. يمكن حفظ المنتج بهذه الطريقة لعدة أشهر عندما يخزن في مكان جاف وبارد وبعيدًا عن أشعة الشمس. يمكن تصنيع العديد من الثمار المختلفة مثل المشمش والتين والكرز والبرتقال وغيرها. تحتاج بعض الثمار للمعالجة بالقلوي الساخن 1% لمدة 0.5 دقيقة ثم الغسيل بالماء لإزالة الطبقة الشمعية المغطية لقشرة الثمرة مما يجعل القشرة نفاذ للشراب السكري كما هو الحال في قشور البرتقال. كما يجب تقشير البعض الآخر مثل الدراق.

## تحضير المشمش المسكر Preparation of candied apricot

- تقطع الفاكهة إلى نصفين وتزال البذرة. كما يمكن إزالة البذرة من دون تقطيعها إلى نصفين إذا كانت الثمار كبيرة.
- توضع قطع الثمار في محلول 15% كلور صوديوم و 1% كلور كالسيوم لمدة يومين مع وضع ثقل لغمر القطع في المحلول.
- تزال القطع من المحلول الملحي ثم تغسل حتى إزالة الملوحة من قطع الثمار باستخدام وعاء مثقب يحوي على قطع الفاكهة. ويتم تدق القطع للتأكد من إزالة كامل الملح من قطع الثمار.
- يحضر شراب سكري 40% ثم توضع قطع الفاكهة ضمنه ويغلى المزيج لمدة 5 دقائق.
- يترك المزيج عند درجة الحرارة العادية لمدة 24 ساعة.
- تزال القطع من الشراب السكري.
- يرفع تركيز الشراب السكري إلى 50% عبر إضافة السكر إلى الشراب الأول. (40%)
- تغمر قطع الفاكهة ضمن الشراب السكري 50%- يترك المزيج عند درجة الحرارة العادية لمدة 24 ساعة.
- تزال القطع من الشراب السكري.
- يرفع تركيز الشراب السكري إلى 62% عبر إضافة السكر إلى الشراب الثاني (50%).

- % - تغمر قطع الفاكهة ضمن الشراب السكري 62
- يترك المزيج عند درجة الحرارة العادية لمدة 24 ساعة.
- تزال القطع من الشراب السكري ثم تغسل سريعًا بالماء لإزالة الشراب من على سطح قطع الثمار.
- تجفف قطع الثمار عند درجة حرارة لا تتجاوز 55 °م لمدة 24 ساعة ضمن المجفف.
- يعبأ المنتج ضمن عبوات مناسبة (زجاجية- معدنية- كرتونية )