

ضبط جودة الانتاج في العصائر

العصائر

العصير هو السائل الطبيعي غير المتخمّر - لكنه قابل للتخمّر - لنوع واحد أو أكثر من ثمار الفاكهة أو الخضّر السليمة الناضجة والمحتوية على اللب كله أو جزء منه، والخالي من البذور والقشور والألياف الخشنة، والمعامل بإحدى طرق الحفظ المناسبة إذا لم يكن معدا للاستهلاك مباشرة بعد تحضيره، شريطة احتفاظه بصفاته الطازجة وقيمته الغذائية.

يمكن أن يكون العصير رائقا أو عكرا حسب نوع الثمرة، ويمكن الحصول على العصير بتخفيف العصير المركز - بالصورة التي تضمن احتفاظه بصفاته الطبيعية والحسية والكيميائية والغذائية - لنوع واحد أو أكثر من ثمار الفاكهة أو الخضّر، وفي هذه الحالة يجب أن تذكر عبارة "عصير فواكه محضّر من عصير مركز" وتستبدل كلمة فواكه بأسماء الفاكهة أو الفواكه المركزة التي صنع منها العصير.

+ أنواع العصائر

تختلف العصائر حسب طريقة تحضيرها إلى ما يلي:

- * عصائر طازجة؛ ويتم الحصول عليها عبر عمليات العصر الميكانيكي للثمار.
- * عصائر طبيعية معاد تكوينها؛ ويتم الحصول عليها عبر تخفيف العصائر المركزة بالصورة التي تحفظ صفاتها الطبيعية، والحسية، والكيميائية، والتغذية لعصير الثمار التي حضرت منها. وقد يتم تحضيرها في المنزل أو في المصانع عبر طرق التحضير والبسترة المتعارف عليها.
- * عصير مركز؛ ويتم الحصول عليه عبر إضافة الماء للثمرة التي لا يمكن عصرها ميكانيكيا للحصول على العصير.
- * عصير مركز مطي؛ وتكون نسبة تركيز السكر (Brix) فيه أكثر من 50% من نسبة السكر الذي يتم الحصول عليه عند تحضير العصير المخفف من نفس الثمرة الذي يمكن الحصول عليه بإحدى طرق التركيز للعصير مثل التركيز بالتبخير، بالحرارة العالية أو بالحرارة والتفريغ، والتركيز بالتجميد، التركيز بالترشيح الفوقي، التركيز بالتناضح العكسي، جدول (1).