

حفظ الأغذية بالتعليب / الجزء العملي



التعليب Canning

يعدّ التعليب من أهم وأكثر طرق حفظ الأغذية انتشاراً؛ حيث يتم حفظ الغذاء بوضعه في علب معقمة وتسخينها على درجة حرارة معينة؛ لقتل الكائنات الحية، والبكتيريا التي من الممكن أن تتسبب في تلفه، ويتم تنظيف الأغذية وغسلها جيداً قبل حفظها بالعلب، وتُضاف لها بعض المواد الحافظة، والملونة وذات النكهات؛ للمحافظة عليها لمدة أطول.

أهم أسباب اللجوء إلى صناعة الأغذية المعلبة

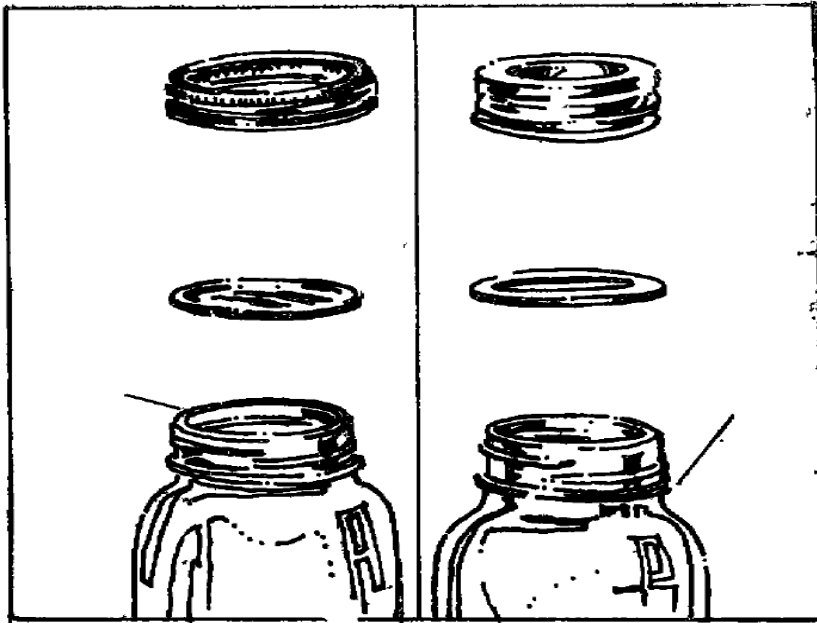
عدم توفر الخضار والفواكه إلا في مواسم معينة؛ فيتم اللجوء إلى التعليب. ارتفاع أسعار الخضار والفواكه الطازجة عند بعض فئات المجتمع. توفير الوقت والجهد خصوصاً للمرأة العاملة التي تفضل المواد المعلبة؛ لسهولة استخدامها في صنع أطباق الطعام المختلفة.

الادوات المطلوبة للتعليب

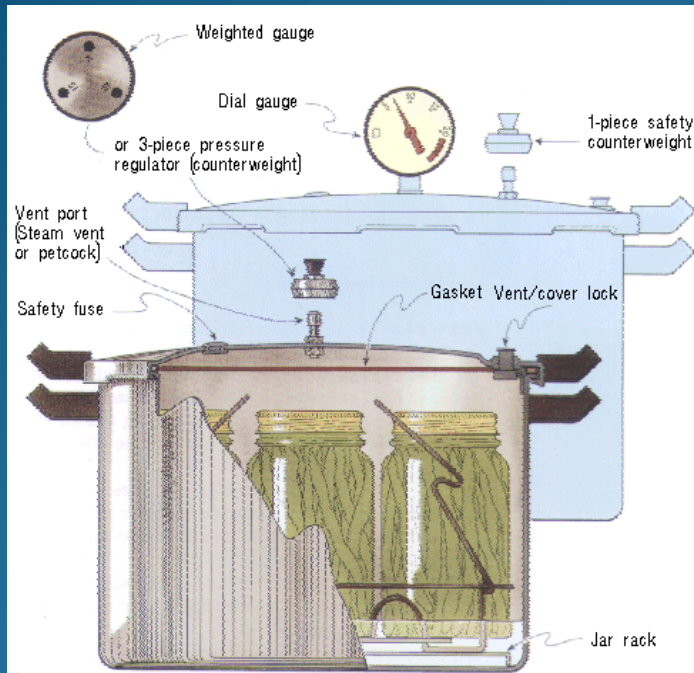
إن اختيارك للأدوات المستخدمة في التعليب من أهم الخطوات - والتي يتوقف عليها نجاح التعليب ابتداء من البرطمان إلى الغلي

١- العبوات الزجاجية

ويشترط فيها تحملها للتسخين - حيث يصنع من زجاج خاص قابل للتسخين (كعبوات المربى) والغطاء المستخدم مكون من جزئين - احدهم يسد الفوهة فوق الحلقة والآخر عبارة عن حلقة معدني دائرية (مجرى حلزوني من الداخل) عند الضغط عليها تثبت الغطاء جيداً وتمنع تسرب أي هواء للداخل .



قدر ضغط



ملقط



قدر عادي



الخطوات العامة للتعليب:

١- اختيار الصنف المناسب: Variety

من المواصفات المقبولة في المادة الأولية للتعليب هي أن تكون متجانسة اللون والحجم وكذلك علي درجة ملائمة من النضج ومن الأصناف المميزة والتي تصلح وراثيا لعمليات التعليب. يجب أن تكون الثمار متماسكة الأنسجة حتى لا تتأثر بدرجات لحرارة العالية لذا يجب جمعها في مرحلة البلوغ أو النضج الثمري وإلا تترك حتى تصل مرحلة النضج الكامل.



٢- الفرز الأولي: Primary sorting

يتم في هذه المرحلة استبعاد الثمار التالفة أو المصابة أو غير الناضجة أو غير مكتملة التلوين.



3- النقع والغسيل: Soaking and washing

تتم عملية الغسيل باليد لإزالة ما تعلق عليها خاصة إذا كانت الكميات قليلة وذلك بتغطيسها بالحوض وتنقيتها لإزالة الكتل الطينية من حولها



٤- الإعداد والتجهيز: Preparing

يتوقف موقعها في خطوات التصنيع حسب المادة الغذائية كانتزاع الداخل للتفاح، الهرس للقرع، التقطيع للقرنبيط، إزالة الأطراف للباميا، إزالة النوي للخوخ والمشمش والتمر، عمل المقاطع للجزر والبنجر والباذنجان والبصل، إزالة الأغلفة لجوز الهند والبازلاء والذرة الصفراء، التشذيب لجميع الخضراوات والفواكه الغير مرغوب ببعض أجزائها، إزالة السويقات Stemming لعناقيد العنب.



5- السلق: Blanching

تجرى عملية السلق بغمر الغذاء في الماء الحار او بامرار البخار عليه في درجة حرارة ووقت محددين.

اما الهدف من السلق في التعليب فيتلخص بالنقاط التالية:

-طررد الغازات والهواء لتقليل الضغط

-تثبيت اللون في الأغذية كالسبانخ.

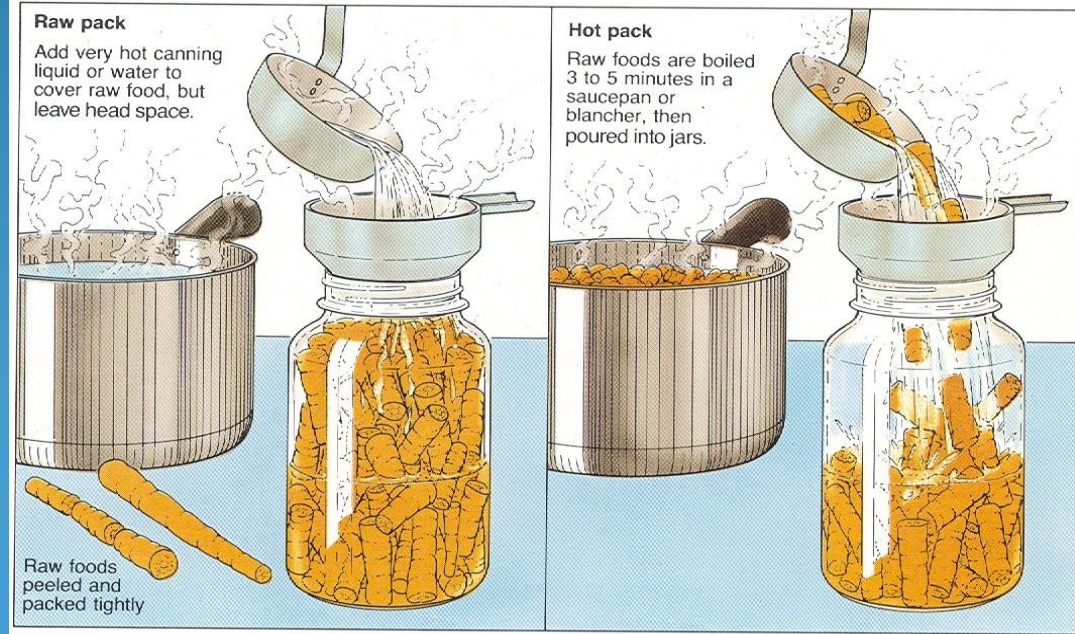
-ازالة الروائح الغير مرغوبة.

-ازالة المواد المخاطية الصمغية في الباميا.



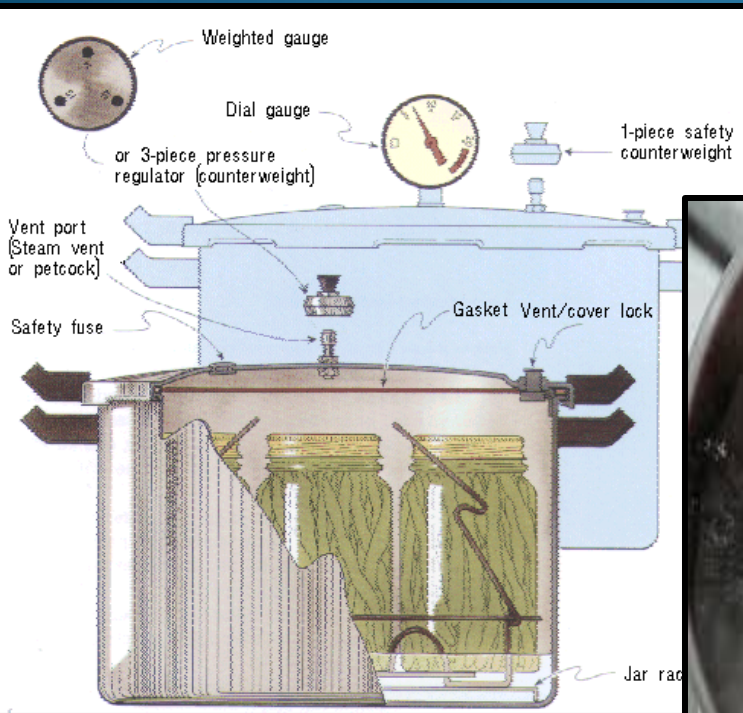
٦- التعبئة: Filling

تعبأ المادة الغذائية يدويا في العلب اما بشكلها الكامل او مقطعة الى قطع صغيرة كانصاف او مكعبات او شرائح، يلي ذلك إضافة سائل كالماء او العصير وقد يصل لهذا السائل بعض الإضافات المسموح بها والتي تتعلق بالنكهة او لتحسين قوام او لون الغذاء. اما الاختيار لهذه المركبات فهو واسع جدا فقد يشمل السكر وملح الطعام وبعض الحوامض والنكهات والتوابل .

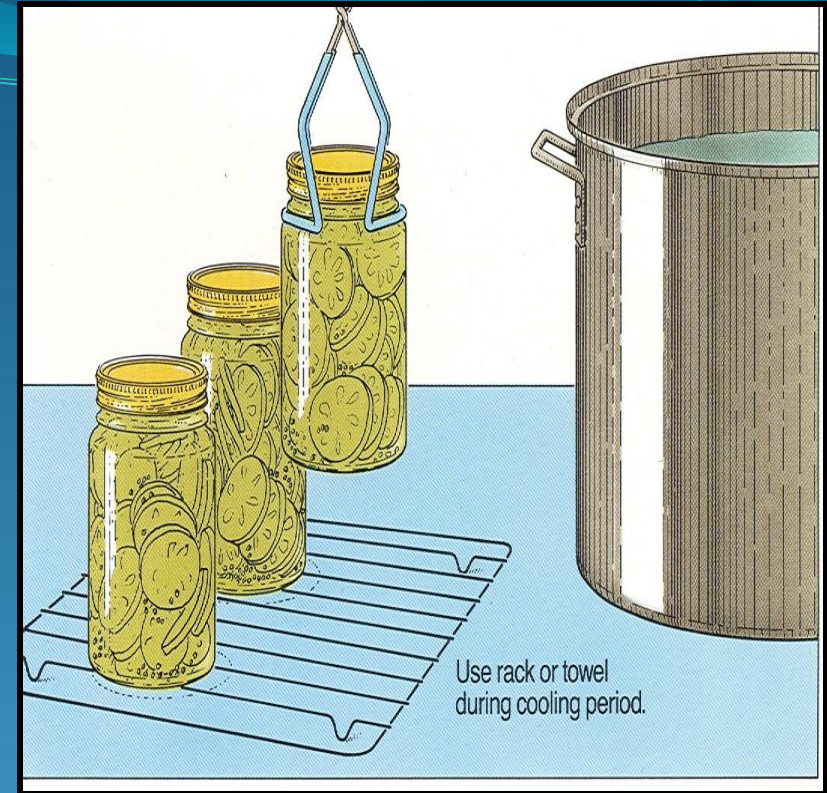
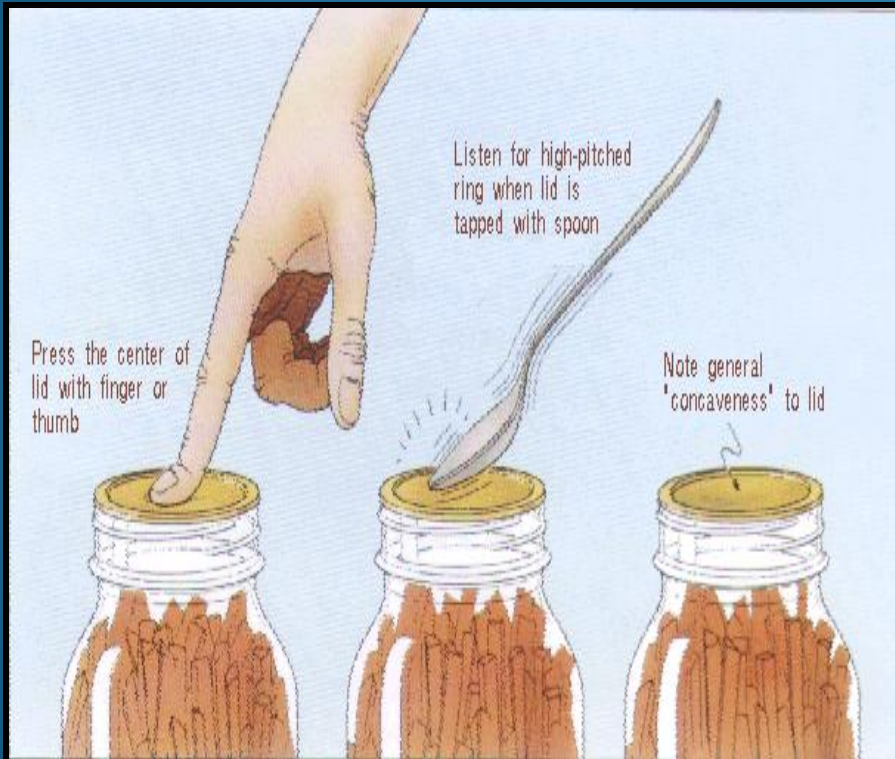


٧-التعقيم النهائي :

- ١- الحمام المائي .. استعمال قدر عادي وتغطي العلب بالماء كلياً.
- ب- التعقيم بضغط البخار (قدر الضغط) .. يكون ارتفاع الماء في قدر الضغط (٢-٣ انج) من ارتفاع العلبه .



التأكد من سلامة التعقيم النهائي



تحفظ في مكان بارد وبعيد عن اشعة الشمس والضوء المباشر

