Soki sterylizowane

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1489 razy.

Przy wyrobie soków sterylizowanych czyli wyjałowionych najważniejszym szczegółem jest niedopuszczanie ich do fermentacji, tym samem do rozkładu cukru na alkohol i kwas węglowy. Jako środka ku temu używa się ogrzania soku w zamkniętych butelkach do temperatury, przy której zostają zniszczone grzybki drożdżowe, a jednocześnie i inne.

Owoce na wybór każdego soku powinny być dojrzałe; nadpsute należy wyłączyć, aby płyn następnie nie posiadał nieprzyjemnego smaku. Owoce zmiażdżyć, sok zaraz wycisnąć, przepuścić przez gęste sito, lub worek z płótna, albo z rzadkiej flaneli i zlać do czystych butelek z grubego szkła, nie dopełniając ich na jakie 6 centymetrów. Jest to konieczne ze względu na powiększenie się objętości płynu przy następnym ogrzewaniu. Butelki korkować najlepiej przy pomocy maszynki, korkami wyborowymi, pierwej wyparzonymi, poczym je przewiązać szpagatem, lub ściągnąć drutem. Po takim przygotowaniu, umieszcza się butelki w kotle na pokładzie z siana, słomy lub wełny drzewnej, albo na wstawionym dnie z listew drewnianych i tym samym materiałem oddziela się jedną od drugiej.

Przygotowując soki w dużej ilości na sprzedaż, dobrze jest posiłkować się aparatem Wecka. Woda w kotle, już uprzednio podgrzana na 30-35?C, winna zupełnie pokrywać butelki. Po wstawieniu butelek, temperaturę wody trzeba podnieść możliwie szybko do 60-65?C co jest nader ważne, gdyż inaczej może rozpocząć się fermentacja soku w butelkach, a z nią wywiązywanie się kwasu węglowego, cisnącego na korki i powodującego ? niekiedy ich wysadzenie. Temperatura wody nie powinna też przekraczać wskazanych granic, w przeciwnym bowiem razie sok przyjmie nieprzyjemny smak od zbytniego nagrzania. W temperaturze 60-65?C, pozostawia się butelki przez pół godziny, co wystarcza do wyjałowienia soku. Po tym czasie można butelki zaraz wyjąć strzegąc od przeciągu, ustawić na podkładzie z sukna. Kocioł .po ostudzeniu w nim wody znów do 35?C, posłuży do sterylizowania nowej partii butelek. Gdy butelki zupełnie już ostygną, usuwa się z korków drut lub szpagat, wystające nieraz korki obcina się równo, a łebki ich zanurza się w roztopionej parafinie lub laku, poczym soki przenosi się do suchej piwnicy.

Tu po pewnym czasie utworzy się na dnie butelek osad z różnych części zanieczyszczających, a nad nim ustoi się klarowny płyn, który trzeba oddzielić od osadu co nie wymaga jednak pośpiechu i często uskutecznia się dopiero zimą. W tym celu butelki otwiera się ostrożnie, aby nie zmącić osadu; ciecz czystą zlewa się na miskę, a męty wyrzuca się w worek z flaneli lub filcu. Przy większych ilościach płynu do klarowania polecić można nabycie filtru azbestowego. Po otrzymaniu klarownego już płynu, wlewa się go znowu do czystych butelek i ponownie wyjaławia przez pół godziny, w temperaturze 60-65?C poczym następuje ostudzenie butelek i zaopatrzenie korków powłoką z laku czy parafiny jak to wyżej wskazano. Ponieważ teraz niema już obawy o utworzenie się osadu, butelki można przechowywać w pozycji leżącej. W ten sposób utrwalane soki owocowe pozostają przez lata w stanie niezmienionym i zachowują naturalny aromat owocu. Wartość ich odżywcza jest wyższa, niż odpowiednich win; posiadają bowiem nie tylko więcej białka ale, co główne, zachowują cukier w postaci cukru gronowego i owocowego, to jest w formie najłatwiej przyswajalnej i najpodatniejszej dla organizmu ludzkiego. Najlepiej nadają się do tego: maliny, porzeczki i wiśnie.

Nadesłała(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"