تحضير أغلفة قابلة للأكل من هريس الكرز واستخدامه في حفظ بعض أنواع الفاكهة

نيفين أحمد شداد

الملخص العربي

هدف هذا البحث إلى تصنيع أغلفة من ألجينات الصوديوم يدخل في تركيبها هريس الكرز وهريس المشمش بنسب مختلفة (100% كرز، 100% مشمش، 50% كرز و50% مشمش، 75% كرز و25% مشمش، 25% كرز و75% مشمش) غطيت الفاكهة (كرز، مشمش، خوخ، دراق، توت) بهذه الأنواع الخمس من الأغلفة ودراسة تأثير التغليف على الصفات الحسية (الطعم، اللون، القوام، القبول العام) بمراحل معينة. وقد أظهرت النتائج أنَّ تغطية الفاكهة بمحاليل أغلفة وتخزينها بالتبريد يزيد مدّة حفظها ويجعلها مقبولاً لـ 20 يوم أحياناً. وكانت الفاكهة المغلفة بأغلفة يدخل في تركيبها هريس الفاكهة بنسبة 25% هريس كرز و75% هريس مشمش هي الأكثر محافظة على القبول العام حتى 20 يوم، وكان الكرز والخوخ أكثر الفاكهة المغلفة قبولا والتوت أقلها حتى 20 يوم. أعدّت خمس خلطات من هريس الفاكهة (100% كرز، 100% مشمش، 50% كرز و50 % مشمش، 75% كرز و25% مشمش، 25% كرز و75% مشمش)، وتخزينها على فترتين (شهر ونصف، ثلاثة أشهر) ثم دُرست المؤشرات الفيزيائية (لون، نشاط مائي، درجة حموضة، مواد صلبة ذائبة، لزوجة) والمؤشرات الكيميائية (الرطوبة، رماد) ودرس المحتوى البكتيري (تعداد عام، خمائر وفطور). وأظهرت النتائج تناقص مؤشرات اللون أثناء التخزين بالتجميد وكذلك تناقصت قيم تراكيز المواد الصلبة الذائبة وتناقصت اللزوجة في حين ازداد النشاط المائي للمنتجات الخمس المصنعة من هريس الفاكهة في أثناء التخزين وتناقصت قيم الرماد. وأكدت النتائج على إمكانية تصنيع منتج هريس الفاكهة المجمدة دون أي إضافات وكانت الخلطات الحاوية على الكرز بنسبة أعلى من المشمش هي الأفضل لإنتاج منتج من هريس الفاكهة المجمد.

الكلمات المفتاحية: هريس، غلاف، قابل للأكل، تجميد، كرز، مشمش.

Preparation of Edible Coatings from Mashed Cherry and Using it in Saving some Kinds of Fruits

Niveen Ahmad Shaddad

This research aims to manufacture edible film from sodium Alginate that contain cherry puree and apricot puree in different proportion (100% cherry, 100% apricot, 50% cherry and 50% apricot, 75% cherry and 25% apricot, 25% cherry and75% apricot). The fruits (cherry, apricot, peach, prauns, berries) were covered with this ypes of biofilm and sensory proportion (taste, texture, color and general acceptance) were studied during certain periods of time. The result showed that covering the fruits with filming solution and storing them in refrigeration increase their preservation period and makes them acceptable for up to 20 days sometimes. And fruit that covered with films that contain fruit puree (25% cherry and75% apricot) is the most conservative its general acceptance for up 20 days. The result showed decrease in the values of color indictors during freezing storage. A decrease in the concentrations of dissolved solids and a decrease in viscosity, while the water activity of the five products manufactured from fruit puree increased during freezing. As for chemical indicators, an increase in moisture content was observed during storage and a decrease in ach values. The results confirmed the possibility of manufacturing a product of frozen puree without any additives, and the mixtures containing cherries with a higher percentage than apricot were the best for producing a product of frozen fruit puree.

Keyword: puree, film, edible, freezing, cherry, apricot**.**