

هنالك عدة طرق لاطالة العمر الافتراضي لحشوة الفواكه ولكن ننتكلم قليلا عن العمر الافتراضي اولا

العمر الافتراضي هي الفترة التي تكون فيه المنتجات صالحه وامنه للاستخدام البشري

هنالك نوعين للعمر الافتراضي

* النوع الاول هو الفترة الزمنية التي يمكن للمنتج ان يحافظ على قوامه وطعمه خلالها

مثال على ذلك لن ترغب بتناول صوص الكراميل اذا اصبح صلبا ومتكتلا حتى لو كان امنا غذائيا ولن ترغب بتناول عصير الكرز مثلا اذا اصبحت نكهته ضعيفه

* النوع الثاني من العمر الافتراضي هو الفترة الزمنية التي يمكن للمنتج ان يبقى امنا فيها بدون ظهور للفطريات او العفن او البكتيريا او اي كائنات حيه دقيقه اخرى

بعد فترة من الوقت ستظهر هذه الكائنات لا محاله طالما ان المنتج يحتوي على الماء وما يحاول المصنعين الغذائيين عمله هو تاخير ظهورها قدر الامكان لذلك يتجهون الى امرين

الاول (هو تقليل نسبة الماء قدر الامكان دون التأثير على قوام وشكل وطعم المنتج)
الثاني (هو ربط اجزاء من الماء المتبقي بمواد اخرى تحيطها وتمنع تكاثر هذه الكائنات داخلها وهذا ما يعرف بالنشاط المائي وايسط مثال عالي ذلك هو اضافة السكر كما يحدث عند صناعة المربى)

كلما زادة نسبة جزيئات الماء الغير مرتبطه " الحره " كلما قل تاريخ الصلاحيه
كلما قلت نسبة جزيئات الماء الحره كلما زادت فترة الصلاحيه

الان لننتكلم عن حشوة الفواكه

لزيادة عمرها الافتراضي يمكننا اضافة مادة السوربيتول مع السكر بشرط ان لا تزيد الكمية عن 1 بالميه من وزن المنتج النهائي هذه المادة تمتاز بقدرتها الكبيره على ربط جزيئات الماء الحره ومنع نمو وتكاثر الكائنات الحيه الدقيقة المشكله التي قد تواجهنا هنا هو ان الزيادة في استخدام هذه الماده ستؤدي الى مشاكل معويه ومخاطر صحيه لذلك يجب ان نكون حذرين ونستخدمها بحذر

مثال عالي ذلك
لوصفة التفاح الاخضر

الاسم	الوزن	
التفاح الاخضر المقشر والمهروس	1000 جرام	
السكر	1114 جرام	
بيكتين	26 جرام	
الجلوكوز او شراب الذره	220 جرام	
ملح الليمون	16 جرام	
	2376 جرام	المجموع

لاضافة السوربيتول يجب علينا ان نضيف 1 بالميه من وزن المنتج النهائي

2376 x 1% = 24 جرام تقريبا
يتم اضافة هذه النسبه وخلطها مع السكر قبل البدء بعملية الطبخ

او

يمكننا اضافة 1% من الجلسرين الغذائي السائل ولاكن يتم خلطه مع الجلوكوز او شراب الذره قبل البدء بعملية الطبخ مباشره

انا افضل السوربيتول لانه يعطي نتيجته افضل بالعهاده

طريقه اخرى لزيادة العمر الافتراضي هو احاطت المراكز بعد تقطيعها بسكر ال dextrose بدل السكر العادي حيث يمتاز هذا السكر بقدرته على امتصاص الرطوبه بشكل افضل من انواع اخرى من السكر وبهذه الطريقه سيبقى المنتج بحاله افضل لوقت اطول دون ان يرشح الماء وبالاخص مجموعه ال BARRYS مثل strawberry وال raspberry وغيرها من الفوكه انا شخصيا افضل اضافة الديكستروز لاحاطة جميع المراكز بدل من استخدام السكر العادي

طريقه ثالثه لزيادة اعمر الافتراضي هو ترك المنتج في مكان جاف و ودافئ قبل ان يتم تغليفها واعادة احاطتها بالسكر كل 3 ايام بهذه الطريقه سيتم اخراج كميته اكبر من الماء من لآكن قد يصبح قوام المنتج اصلب قليلا من المعتاد

طريقه رابعه لزيادة العمر الافتراضي هو رفع درجة حرارة الطبخ ل 4 او 5 درجات لتقليل نسبة الماء وبالتالي زيادة عمر المنتج مثال على ذلك اذا كانت الحراره المطلوبه هي 108 مؤويه يمكن ان نجعلها 113 مؤويه

لاكن مره اخرى قد يصبح قوالب المنتج اصلب قليلا من المعتاد عند اتباع هذه الطريقه

ختاما التجربه و الترقيم هي افضل نتيجته لتحديد فترة الصلاحيه تختلف نسبة الماء والتركيبه لنفس النوع من الفواكه من مكان لآخر بالعالم لذلك لا يمكن تحديد فترة الصلاحيه الى غير التجربه لتحديد القوام والشكل المناسب للمنتج النهائي اضافة الى الترقيم او تسجيل الملاحظات وتجربه المنتج بشكل يومي لتحديد اليوم الذي يفقد المنتج فيه طعمه او تظهر عليه علامات التلف وان اي تلف للمنتج سيظهر بطعمه او بشكله او لونه وسكون عليك من السهل تحديدها