



ازدهار البلدان كرامة الإنسان



Sweden
Sverige



ممارسات التصنيع الجيدة للمربيات

إعداد

أ.د حسن خالد العكيدي
خبير ومستشار الصناعات الغذائية
الاتحاد العربي للصناعات الغذائية

فادي فلاح جبر
الأمين العام
الاتحاد العربي للصناعات الغذائية

المربيات



منتج غذائي مصنع من
الفواكه الموسمية سريعة
التلف ليتم حفظها والاستفادة
منها في مواسم اخرى
وبقيمة مضافة جيدة

خطوات صناعة المربي

التجهيز

الطبخ

الحفظ



1. الغسل

2. الفرز

3. التقشير

4. التقطيع

5. البذور ان وجدت يتم

ازالتها

6. السكر 1.23 الى 1

التجهيز

الطرهي

1. مزج الفواكه بالسكر
2. تركيز المواد الذائبة
3. اضافة السترك 4غم لكل كيلو
4. التحريك المستمر
5. درجة حرارة 100 مئوي
6. تركها الى ان تبرد وترتاح قليلا
7. التعبئة بدرجة حرارة 85مئوي



الحفظ

1. تعقيم العبوات بدرجة حرارة
75مئوي

2. مدة 30 دقيقة

3. توضع لمدة 72 ساعة من دون
نقلها

الخطوات الأساسية لصناعة المربى:

- 1) تجهيز المواد.
- 2) إضافة السكر.
- 3) عملية الطبخ.
- 4) إضافة حمض الستريك
- 5) البكتين.
- 6) المواد الحافظة (سوربيه البوتاسيوم).

خطوات العمل

- 1) اختيار الثمار الجيدة والقليلة البذور او عديمة البذور.
- 2) الثمار يجب ان تكون ناضجة.
- 3) غسل الثمار جيدا بالماء البارد.
- 4) تقطيع الثمار الى اجزاء صغيرة.
- 5) توضع الثمار في وعاء للتسخين وتغمر بالماء.
- 6) هرس الثمار للتخلص من القشور باستخدام مصفاة.
- 7) معرفة وزن اللب الجاهز وذلك لاضافة نسبة السكر.

يتم إضافة السكر حسب المعادلة

(45% ثمار مقطوعة او هريسها + 55% سكر)

يستمر التسخين ويتم إضافة حامض الليمون بنسبة (4 غرام لكل كيلو).

الاستمرار بالتسخين حتى الوصول الى النقطة النهائية وهي تركيز (68%) او استخدام الملعقة لمعرفة الكثافة.

تعقيم الالوعية جيدا

التعبئة.

المرملاد

