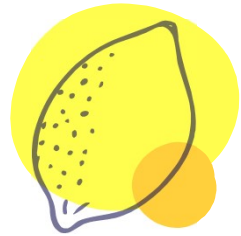
REÇELLER ve MARMELATLAR

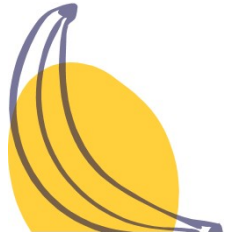










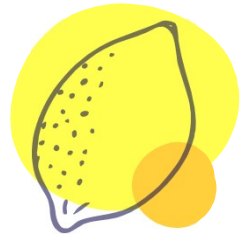


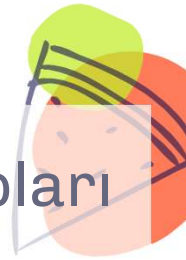


- TGK→. «Bir veya birkaç çeşit meyvenin konsantre edilmemiş pulpunun, su ve şekerlerle uygun bir jel kıvamına getirilmiş, reçele oranla daha fazla meyve pulpu içeren karışımı
- Ekstra geleneksel>%45 (Yaprak reçeli>10)
- Geleneksel>35 (Yaprak reçeli>5)»

REÇELLER ve MARMELATLAR

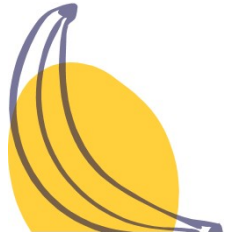






- TSE→ «Reçel yapmaya elverişli olgunlukta, sağlam, yıkanmış, sapları ve varsa çanak yaprakları ayıklanmış gerektiğinde çekirdekleri çıkarılmış bütün, yarım veya daha küçük parçalar halinde taze veya çeşitli metodlarla muhafaza edilmiş meyve ve sebzelerin; yardımcı maddelerle ısıl işlem uygulanarak yeterli kıvama getirilmiş hali.»







REÇELLER ve MARMELATLAR

- Reçel→enerji değeri yüksek bir besin

Ham maddesi→Şeker+ Meyve (mineraller+vitaminler)→+ısıl işlem→uzun süre saklanabilir.

***Son zamanlarda meyve oranı ⬆ →şekersiz reçel üretilmektedir.

Coğrafi şartlar+yetiştirilen ürünler→meyve, sebze, çiçek, kabuk vb. reçeli yapılmaktadır.

REÇELLER ve MARMELATLAR

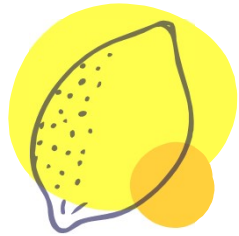
Meyve reçelleri, sebze reçelleri (patlıcan, havuç, domates), yaprak (Gül, Yasemin, Lavanta Çiçeği, Menekşe, Portakal Çiçeği, Ihlamur Çiçeği), Kabuk reçeli (Portakal, Limon).

Reçel→Kış hazırlığı, yaşam şekli, kentleşme, kadının iş dünyasındaki yerinin artmasıya eski yoğunlukta yapılmıyor

Yüksek kapasiteli üretim, vakum sistemleri→daha sağlıklı ürün

REÇELLER ve MARMELATLAR

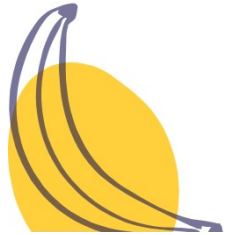






- Marmelat→Meyve pulpu, püre, meyve suyu ve sulu ekstraktlarının veya bitkilerin kök, yaprak, çiçek gibi yenilebilen kısımlarının gerektiğinde şekerler ve su ilave edilerek sürülme kıvamına getirilmiş karışımıdır.



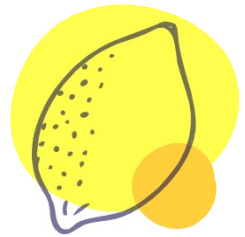




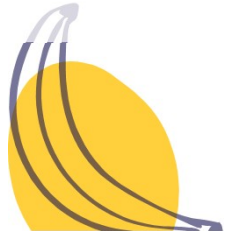
REÇELLER ve MARMELATLAR

- Marmelat-Reçel farkı→ meyve parçalarının iriliği
- Meyve ve yardımcı malzemeler ve işlemlerin çoğu ortak.
- Marmelat üretiminde ek olarak→ meyvenin haşlanaması, parçalanması, pulp elde edilmesi

REÇELLER ve MARMELATLAR



- Marmelat taze ve kuru meyvelerden elde edilebilir.

Taze kayısı, şeftali→direk

Taze Elma, Armut→ön haşlama

Kuru Meyveler→8-10 saat su içinde ıslatılıpyumuşayana kadar haşlandıktan sonra

REÇELLER ve MARMELATLAR

Yardımcı Malzemeler

- Pektin
- Asitler ve tuzlar
- Karbonhidratlar ve tatlandırıcılar
- Diğer



REÇELLER ve MARMELATLAR

Yardımcı Malzemeler

Pektin→Yüksek su tutma kapasitesi (polisakkarit)

- Kaliteli bir reçel vb üründe mutlaka pektin jeli oluşturulmalı

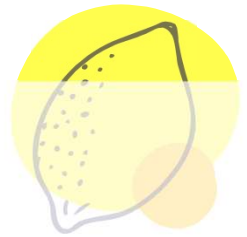
→Kıvam sadece şekerle sağlanmaya çalışılırsa →kristalizasyon başlar.

Asitler ve Tuzlar

- hoş ve dengeli bir lezzet →sitrik asit (limon)
- Ülkemizdeki meyvelerin asit oranı düşük!

REÇELLER ve MARMELATLAR













Yardımcı Malzemeler

Karbonhidratlar ve tatlandırıcılar→%68

Pektin jeli oluşturmak

Su aktivitesini düşürmek

Arzu edilen tat

M.O aktivitesini azaltmak

Diğer

- Su, askorbik asit (açık renkli reçellerde), kırmızı renkli meyvelerin reçellerinde askorbik asit kullaılmaz

REÇELLER ve MARMELATLAR

Üretim



REÇELLER ve MARMELATLAR

Reçellerde görülebilecek bozulmalar;

→**Aşırı sert yapı;** Aşırı pektin, Aşırı pişirme, düşük pH

→**Aşırı yumuşak yapı;** Yetersiz pektin, düşük KM, Düşük sıcaklıkta dolum

→**Sulanmış sıvı yapı (sineresis);** Yetersiz pektin, düşük KM, düşük pişirme, Aşırı Ca.

→**Kristalizasyon;** aşırı inversiyon, yetersiz inversiyon, fazla glikoz, yüksek KM

REÇELLER ve MARMELATLAR

→**Meyvelerin ayrılması;** Zayıf jel, yanlış pektin, yüksek sıcaklık, yanlış pH

→**Renk değişmesi;** Karamelizasyon, hatalı dolum, Kalitesiz hammadde, metaller, tuzlar

→**Meyve parçalarının sertleşmesi;** Sert su

→**Köpük ve hava kabarcıkları;** Hızlı jelleşen pektin

→**Mikrobiyolojik yolla bozulma;** Düşük KM, düşük sıcaklık

REÇELLER ve MARMELATLAR

Türkiyede Üretilen Reçel /Marmelat Çeşitleri

Hatay Ceviz Reçeli;
Karayemiş Reçeli
Erkek İncir Reçeli
Isparta gülü Reçeli
Kozalak Reçeli

Domates Reçeli
Antalya patlıcan reçeli
Karamuk marmelatı (Sivas, Kastamonu)
Gorava kuşburnu marmelatı (Erzincan)

REÇELLER ve MARMELATLAR

Türkiyede Üretilen Reçel Çeşitleri

Hatay Ceviz Reçeli;

1. Ham ceviz toplanır
2. Dış kabuk soyulur
3. Delikler açılır
4. Suda bekletilir(1hafta)→Her gün değiştirilir.
5. Kireç suyuna yatırılır.→ceviz sertleşir.
6. Yıkama
7. 5-10 dakika kaynatma
8. Yıkama (şoklama)
9. Şerbetle kaynatma
10. Karanfil velimon suyu ilavesi
11. Sıcakken kavanoza dolum

Tüm işlem 15-21 gün sürer