

KIŞMIŞ İSTEHSALINDA ÜZÜMÜN İLKİN EMALI VƏ QURUDULMASI ÜZRƏ ƏNƏNƏVİ VƏ YENİ METODLAR

Aida Nəcəfova

*Azərbaycan Respublikası Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin Üzümçülük və Şərabçılıq
Elmi-Tədqiqat İnstitutu, necefova63@mail.ru*

Bildiyimiz kimi, Qarabağda üzümçülüüyün inkişaf etdirilməsi üçün münbit torpaq və iqlim şəraiti mövcuddur. Yüksək potensiala malik olan ərazilərin yenidən əkin dövriyyəsinə verilməsi nəticəsində ölkəmizə üzüm məhsullarının idxalı azaldılacaq.

Quru üzümün əhəmiyyəti və satışının vacibliyi ilə əlaqədar olaraq, bu gün qurutma işi günün ən vacib məsələlərindəndir. Bu baxımdan müvafiq istilik cihazlarından istifadə qurutma texnologiyasında praktiki əhəmiyyət kəsb edir.

Kişmiş - üzümün emalı nəticəsində yüksək dəyərə malik olan qida məhsuludur. Kişmiş istehsalında vacib yeganə əməliyyat ilkin emaldır. Üzüm qabığının səthindəki mum təbəqəsini təkcə qurutmaqla deyil, eyni zamanda kimyəvi maddələrlə emal edərək və ya fiziki aşınmaya məruz qoyaraq kənarlaşdırmaq olar. Qida məhsullarının təhlükəsizliyi və ekoloji problemlər baxımından kimyəvi maddələrdən, qatqılardan istifadə etməmək şərti ilə alternativ üsullar axtarılmalıdır.

Belə ki, qabığın səthini aşındırmaq üçün fiziki metod tətbiq edilmiş, lakin bu işləm üzümün rənginə öz mənfi təsirini göstərmişdir. Mikrodalğalı impulsu istilik, elektrik sahəsi, ultrasəs kimi qeyri-ənənəvi üsullar nəzərdən keçirilərək, onların nəticələri müzakirə olunur. Karbon maserasiyası, yüksək rütubətli isti havanın vurulması, eləcə də hidrodifuziya və qravitasiya kimi yeni üsullar perspektiv nəticələr göstərir.

Məlum olduğu kimi, kişmiş istehsalında üzümün qurudulmasının ənənəvi kölgədə qurutma üsulundan geniş istifadə olunur. Amma qurutma prosesi vaxt baxımından çox uzun çəkir və prosesi həyata keçirmək üçün böyük bir sahə tələb olunur. Yüksək tezlikli cihazın üstünlüyü az enerji istehlakı ilə və minimum yer tutmaqla, yüksək tempdə istehsal həyata keçirə bilməsidir. Əsas fərq və üstünlük ondan ibarətdir ki, dehidratasiya zamanı istilik məhsula səthi nüfuz etmir, ötürülən istilik qızdırıcı və daşıyıcıda yox, xammalın həcmində olduğu üçün, məhsul özü birbaşa istilik mənbəyi hesab olunur. Bu zaman səth sıxılır və oradan asanlıqla isti hava axını ilə nəm çıxarılır, nəmin buxarlanmasına praktiki olaraq enerji sərf edilmir. Avadanlığın sadəliyi texnoloji prosesin sadə və ucuz olmasına şərait yaradır və öz növbəsində, hazır məhsulun maya dəyərini aşağı salaraq iqtisadi səmərəsini artırır. Ekoloji təmiz və yüksək keyfiyyətli məhsul alınması üçün yüksək tezlikli istilik cihazından istifadə olunması məqsədəuyğundur. Ənənəvi üsulla müqayisədə, bu zaman toksiki maddədən (sulfat anhidridi) istifadə bütövlüklə istisna olunur və enerjinin yüksək bakterisid təsiri olduğu üçün, alınan məhsulun saxlanma müddətini xeyli artırmış olur. Qurudulmuş məhsulun rəngi, qatılığı, əmtəə görünüşü, keyfiyyəti, çıxımı və s. göstəriciləri standartın tələblərinə uyğun gəlir.

Alternativ olaraq, vakuum və infraqırmızı şüa üsulları daha yüksək qurutma sürətinə və keyfiyyətli kişmiş istehsalına təminat verir. Lakin hava qurutma ilə yüksək tezlikli kombinə edilmiş qurutma üsulları, impuls vakuum qurutma və tək vakuumla qurutmadan daha yüksək nəticələr göstərmişdir.

Ümumiyyətlə, üzüm emalı və emalın təkmilləşdirilməsi ilə bağlı son nəticələr yeni tədqiqatlar üçün geniş perspektivlər açır.