

Konserve Kaplarına Doldurma

Konserve gıda ambalajları

1. Teneke kutu,
2. Cam (Kavanoz, şişe),
3. 121 °C sıcaklığa dayanabilen plastik kaplardır.

Ürünün bu kaplara konması işlemine “Dolum (=Doldurma) işlemi” denir.

Doldurma işlemi elle ve makine olmak üzere iki şekilde gerçekleştirilir.



36

Konserve Kaplarına Doldurma

Konserve kaplarına doldurulan meyve ve sebzelerin üzeri “Dolgu Sıvısı” ile doldurulur

Dolgu sıvısı olarak kullanılan başlıca sıvılar;

Kuru dolum (solid pack; dolgu sıvısız dolum)

Su (water pack; su içerisinde konserve)

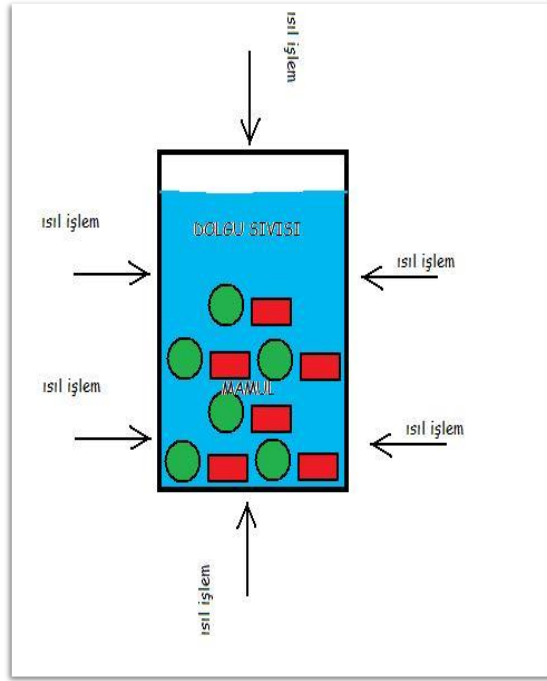
Şeker şurubu (Meyve konserveleri)

Salamura (Sebze konserveleri)

Meyve suyu (Domates, Vişne vb.)

Soslar (Hazır yemekler - Domates suyu, sulandırılmış salça, sitrik asitli tuzlu su)

37



Konserve Kaplarına Doldurma

Dolgu sıvısı kullanılmasının başlıca yararları:

Isı transferini homojen olarak sağlamak (soğuk nokta)

Konserve kabındaki meyve ve sebzelerin arasındaki boşlukları doldurarak, ısıt işlemi hızlandırmak

Meyve ve sebze parçacıkları arasında kalan havayı uzaklaştırarak teneke kutularda
önlemek

Katkı maddelerinin konsERVE ambalajı içerisinde homojen dağılımını sağlamak

Ürüne uygun bir tat ve aroma vermek ya da ürünün tat ve aromasını korumak

Konserve Kaplarına Doldurma

Konserve kabına doldurulacak olan Ürün / Dolgu Sıvısı oranında etkili faktörler

- Meyve ya da sebzenin başlangıçtaki ÇKM oranı
- Meyve ya da sebzenin kullanılan miktarı
- Dolgu sıvısının başlangıçtaki ÇKM oranı
- Dolgu sıvısının miktarı
- Meyvenin çekirdekli / çekirdeksiz olması

39

Konserve Kaplarına Doldurma

Konserve Kaplarına Doldurma Konserve kabı hiçbir zaman ağzına kadar tam olarak doldurulmaz, içerikle kapak arasında boşluk bırakılır.

Bu boşluğa “Tepe Boşluğu” adı verilir.

Tepe boşluğu, konserve kabı içinde bulunan maddenin ısı işlem sırasında dengelemek için bırakılır.

Tepe boşluğu miktarı:

- Gıda maddesinin cinsine (Bezelye vb.)
- Kabın büyüklüğüne (Büyüklik arttıkça tepe boşluğu miktarı artar)
- Kabın şekline (Uzun kaplarda daha fazla tepe boşluğu)

40

Konserve Kaplarına Doldurma

Konserve kaplarına doldurulması gerekli bulunan “meyve ve sebze miktarı”, “dolgu sıvısı miktarı”, bunların birbirine oranı ve “net ağırlıkları” (katı kısım + dolgu sıvısı ya da brüt ağırlık – kap darası)’nda

- Meyve ve sebzenin çeşidi
- İrilik
- Olgunluk
- Körpelik

etkilidir. Konserve kabına konulması gereken meyve sebze miktarı (..... Ağırlığı) mevzuatlarda belirlenmiştir (TSE- süzme ve net ağırlık etikette belirtilmeli).

41

Konserve Kapların Kapatılmaları

Cam Kavanozların Kapatılmaları

Kavanozların Kapatılmalarında Vakum Oluşumuna Etki Eden Etmenler:

1. Tepe boşluğu miktarı (Silme hacminin %6-8)
2. Dolum sıcaklığı (Sıcaklık ↑ Vakum ↑)
3. Gıdadaki hava miktarı (Hava ↓ Vakum ↑, Haşlama)
4. Kapatma makinesinin yeterliliği
(..... ile vakum kontrolü)

Kavanozların hatasız bir şekilde kapatılıp kapatılmadığını belirlemek için çeşitli testler yapılmalıdır.

42

Konserve Kapların Kapatılmaları

Teneke Kutuların Kapatılmaları Teneke kutuların kapatılmasında kullanılan makinalar;

1. Yarı Otomatik Makinalar (Kapak ve kutu elle koyulur ve kapatılmış kaplar elle alınır)
2. Tam Otomatik Makinalar

Teneke kutularda kapatma işlemi; kutu kapağı çevresi ile kutu gövdesi tırnağının bir birine çengel halinde geçmesi şeklinde gerçekleşir.

Bu olaya “.....” oluşan kapama yerlerine “.....” denir. Bu şekilde kapama işlemi “makara” adı verilen elemanlarla sağlanır.

43

