

# Meyve ve Sebze Teknolojisi

## Konu Başlıkları

**01 Meyve Suyu**  
Giriş, Tanımlar

**02 Meyve Suyu**  
Meyve Suyu Üretim

Aşamaları

**03 Sebze Suyu**  
Sebze Suyu Üretim

**04 Turşu**  
Turşu üretimi

Aşamaları

## Meyve Suyu

### MEVYE SUYU:

Sağlıklı, olgun, taze ve temiz meyvelerden mekanik yolla elde edilen, elde edildiği meyvenin renk, tat ve koku gibi tipik özelliklerini gösteren, fermente olmamış ancak fermente olabilen ve fiziksel yolla dayanıklı duruma getirilen içeceklerdir.

Meyve suyu doğrudan meyveden elde edilebileceği gibi, konsantresinin daha önce uzaklaştırılan miktarda ve meyve suyunun ana bileşimini ve kalite özelliklerini önemli ölçüde etkilemeyen, içilebilen özellikteki su ile seyreltilmesi ve konsantrasyon sırasında ayrılan uçucu aroma maddelerinin katılması ile de hazırlanır.



## Meyve Nektarı

### MEYVE NEKTARI:

Meyve suyu konsantresi,  
meyve suyu,  
meyve püresi konsantresi,  
meyve püresi

veya bunların karışımına meyve  
oranı hammaddenin niteliğine göre  
%25-99 arasında değişen, su, şeker  
ve asit katılması ile elde edilen  
fermente olmamış içecektir.



51

## Meyve suyu konsantresi

### MEYVE SUYU KONSANTRESİ:

Meyve suyu konsantresi,  
meyve suyundaki doğal suyun  
belirli kısmının ayrılması ile  
elde edilen ve hacim azalması  
başlangıçtakine göre en az  
%50 olan üründür.



52

# Meyve Pulpu Konsantresi

## MEYVE PÜRESİ (PULPU):

Sağlam, olgun, taze ve temiz meyvelerin kabuk, çekirdek ve yenilmeyen kısımlarının ayrılması ve yenilen kısımlarının mekanik yolla ufaltılması ile elde edilen ezmedir.



## MEYVE PULPU KONSANTRESİ:

Meyve pulpundaki doğal suyun belirli bir kısmının ayrılması ile elde edilen ve hacim azalması başlangıç değerine göre en az %50 oran üründür.

53

# Meyve Şerbeti

## MEYVE İÇECEĞİ (MEYVE ŞERBETİ):

Meyve suyu konsantresi, meyve suyu, meyve pulpu konsantresi, meyve pulpu ve meyve şurubu ve meyve oranı %3-30 arasında değişen, içilebilen su, tatlandırıcı, asit ve izin verilen miktarlarda katkı maddeleri ile hazırlanan içecektir.



54

# Meyve Şurubu

## MEYVE ŞURUBU:

Meyve suyu, meyve pulpu veya bunların konsantresi, şeker, asit ve izin verilen diğer katkı maddeleri ile tekniğine uygun olarak hazırlanan üründür.

Meyve şurubu üretici firma tarafından etiketinde belirtilen oranda su ile seyreltildiğinde içereceği meyve oranının karşılığına göre meyve nektarı şurubu veya meyve içeceği şurubu olarak adlandırılır.



55

# Meyve Suyu Tozu

## MEYVE SUYU TOZU:

Meyve suyu veya pulpunun suyu uçurularak kurutulması ile elde edilen toz veya granül formundaki üründür.

## KOKTEYL MEYVE SUYU TÜREVLERİ:

Kokteyl meyve suyu, meyve nektarı veya meyve drinki; her içecek grubunun kendi içinde birbiri ile karıştırılması ile hazırlanan ve karıştırma ..... etiketinde belirtilen içeceklerdir.



56

# içinde ne var?

**Her içeceğin meyve oranı farklıdır**

öğrenmek için etiketini mutlaka okuyun



**%100**  
meyve suyu



**% 25-99**  
meyve nektarı



**%10-24**  
meyveli içecek



**% 0-9**  
aromalı içecek



**% 0**  
toz içecek



www.meyve.org.tr



tarafından  
desteklenmektedir



174

ALO GIDA

Detaylı bilgiye Gıda  
Hattı'nı arayarak  
ulaşabilirsiniz

Meyve Sularının Üretimi



Meyvelerden meyve suyu konsantresi, pulp veya pulp konsantresi  
üretimi ve depolanması (ara ürün- yarı mamül)



Meyve suyu konsantresi, pulp veya pulp konsantresinden  
tüketime hazır ürün üretimi (son ürün)



olmak üzere iki aşamalı bir süreçtir.

