

ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ КАПЕРСОВ

Атаханов Ш.Н., канд. техн. наук, доц.,

Хошимов Х., доц.,

Хошимова Ж., ассист.,

Сарибаева Д., ст. преп.

Наманганский инженерно-педагогический институт (Узбекистан)

Каперсы – это нераскрывшиеся бутоны полукустарника *Capparis spinosa*, насчитывается примерно 300 видов этого растения родом из Африки и Азии. По величине бутонов определяется сорт и качество каперсов, бутоны большего размера ценятся дороже.

Свежие бутоны каперсника имеют неприятный горький привкус, исчезающий только после долгой обработки. Солёные и маринованные каперсы имеют острый, терпкий, кисловатый, немного горчинный вкус и придают приятный пряный привкус пище. В каком-то смысле каперсы усиливают вкус блюда подобно глутамату натрия. Польза каперсов консервированных обусловлена наличием витаминов и жизненно необходимых макро- и микроэлементов, входящих в состав бутонов. Белый налет, который иногда выступает на поверхности каперсов, – рутин. Каперсы не принято употреблять в пищу сырыми, поэтому их консервируют и маринуют.

При производстве консервов из каперса были применены различные технологии, которые основаны на разновидностях используемого сырья. Например, технология приготовления каперса для потребления в свежем виде отличается от технологий консервирования с различным ассортиментом овощей, маринованных каперсов.

В целях изучения бутонов каперса как источника природных биологически активных веществ были проведены научные исследования на определению оптимальной рецептуры консервированных бутонов каперса.

По результатам проведенных исследований консервированных бутонов каперса была разработана предварительная подготовка сырьевых продуктов, каперса и приготовление продуктов, используемых для его консервирования, таких как рассол, соус, маринад, а также технологическая схема консервирования каперса.

Исследованиями установлена оптимальная рецептура приготовления соляных каперсов (в г для 1 кг готовой продукции). Рецептура приведена в табл.

**Технологическая карта
«Каперсы с огурцами и свежим перцем»**

№ п/п	Наименование подготовленного сырья, приправ и пряностей	Маса, г
1	Бутоны каперсов	440
2	Огурцы свежие	440
3	Свежий перец, болгарский	232
4	Чеснок	6
5	Вишневый лист	6
6	Перец стручковый горький	1

Химический состав соленых каперсов включает в себя: бета-каротин, витамины В₁, В₂, В₅, В₆, В₉, В₁₂, С, Е, Н и РР, также калий, кальций, магний, цинк, селен, медь и марганец, железо, йод, фосфор и натрий.

Вкус консервированных каперсов солёно-кислый, в меру острый, с нотками горчицы или васаби. Часто ими заменяют привычные для многих соленые огурцы, к примеру, в солянке, салатах, соусах и т.п. Многие используют консервированные каперсы в рецептах вторых блюд, которые прекрасно дополняют вкус рыбы и мяса.

Калорийность каперсов консервированных – 23 кКал. Энергетическая ценность каперсов консервированных (соотношение белков, жиров, углеводов): белки – 2,36 г (9 кКал), жиры – 0,86 г (8 кКал), углеводы – 1,69 г (7 кКал). Энергетическое соотношение (белки : жиры : углеводы): 41% : 34% : 29%

Бутоны *Capparis Spinoza*, произрастающие в диком виде в предгорных зонах Наманганского вилоята, пригодны для приготовления соленых консервов.