|  |  |
| --- | --- |
| ***Фасовка повидла***  *Повидло розфасоване у тару до 1 дм3, стерилізують, інші види випускають нестерилізованими. Більшість видів повидла, крім домашнього, готують з додаванням цукру. Залежно від якості повидло може бути вищого і 1-го сорту, а домашнє - без поділу на сорти. Повидло, виготовлене з сульфітованого пюре, а також розфасоване в бочки, ящики, барабани і тару місткістю понад 1 дм3, оцінюють 1 сортом.*  *Для фасування повидла використовують тару такої місткості, дм : скляні і металеві лаковані банки - до 1, алюмінієві суцільні циліндричні банки - 0,1 і 0,5, тара з термопластичних матеріалів - до 0,25, алюмінієві туби - до 0,2.*  *Перед фасуванням у бочки повидло охолоджують до температури 45-50°С, оскільки у великій тарі воно остигає довго, а високі температури прискорюють реакції неферментативного потемніння, що певною мірою погіршує смак продукту. В ящики фасують повидло з температурою 50-60°С. Після охолодження і утворення на поверхні повидла шкірки, бочки та ящики закривають. Якщо закрити тару з гарячим продуктом, то виділена пара конденсується на поверхні повидла, створюючи сприятливі умови для розвитку мікроорганізмів.*  *Контроль якості здійснюють за зовнішнім виглядом, смаком та запахом, кольором, консистенцією і фізико-хімічними показниками.*  *Повидло повинно бути у вигляді однорідної протертої маси, без насіння, насіннєвих гнізд, кісточок і непротертих шматочків шкірочки. Тільки у грушевому і айвовому повидлі допускаються кам'янисті клітини, а в повидлі з суниць (полуниць), ожини, журавлини, чорної смородини і чорноплідної горобини - одинокі насінини ягід.*  *Для повидла вищого сорту передбачено кислувато-солодкий смак і запах, властивий плодам, з яких воно виготовлено, у 1-му сорті допускається і менш виражений запах, а повидло домашнє має смак кислий, властивий плодам, з яких воно виготовлене.*  *Колір повидла повинен відповідати кольору пюре, із світлоза-барвлених плодів допускаються у вищому сорті світло-коричневі відтінки, а в 1-му сорті - коричневі; повидло 1-го сорту з темно-забарвлених плодів - може мати навіть буруватий відтінок.*  *Повидло повинно мати вигляд густої маси, яка мажеться, а фасоване в ящики - щільної, що зберігає чіткі грані внаслідок розрізання.*  *Недопустимі дефекти повидла - зацукрювання, розшарування, бродіння, пліснявіння.*  *З фізико-хімічних показників нормується мінімальна масова частка розчинних сухих речовин, %: у стерилізованому повидлі - 61, у нестерилізованому - 66, в нестерилізованому, фасованому в тару з термопластичних полімерних матеріалів, алюмінієві банки або алюмінієві туби - 63, в домашньому повидлі - 30. Масова частка титрованих кислот у розрахунку на яблучну кислоту повинна становити: для домашнього повидла 1,5 %, а для інших видів - не нижче як 0,2 %. Масова частка мінеральних домішок допускається в повидлі вищого сорту до 0,03 %, а в 1-му і домашньому - 0,05 %.*  ***Зберігати повидло***  *Потрібно за температури від 0 до 20°С і відносній вологості повітря 75-80 %. У цих умовах терміни зберігання повидла становлять, міс.: для нестерилізованого в ящиках і фасованого в тару з термопластичних полімерних матеріалів, алюмінієві суцільні циліндричні банки або алюмінієві туби, з додаванням сорбінової кислоти - 6, для не стерилізованого, фасованого в тару з термопластичних полімерних матеріалів без додавання сорбінової кислоти до 3 міс.*  *Відповідно до «ДСТУ 6072:2009 Повидло. Загальні технічні умови»* | 119165-ed4_wide.jpg  09388c77c35aa30aff3f46a6f005ee0b-resize_crop_1Xquality_100Xallow_enlarge_0Xw_1200Xh_630.jpggustoe-povidlo-iz-yablok_1598510006_17_max.jpgpovydlo_apple_01.jpg |