

Házi szörpkészítés - élelmiszerbiztonsági tanácsok a Nébih-től

A nyári hónapok beköszöntével egyre többen készítenek különféle gyümölcszörpöket és virágkivonat alapú szörpöket. A szezonális alapanyagok (málna, eper, bodzavirág) felhasználásával előállított szörpök népszerűsége évről évre növekszik, a biztonságos elkészítéshez azonban nem elegendő csupán egy jól bevált receptúra követése. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) Oktatási Programja a házi tartósítás során követendő jó gyakorlatokra hívja fel a figyelmet.

A házi szörpkészítés népszerű módja a szezonális alapanyagok hasznosításának, azonban a biztonságos végeredmény érdekében elengedhetetlen a megfelelő higiéniai gyakorlat és a tudatos technológiai lépések alkalmazása. A gondos alapanyag-válogatás, a megfelelő mosás, illetve a kivonatkészítés során szükséges áztatás, a cukor és a hőkezelés szerepének figyelembevétele, a megfelelő csomagolóanyag kiválasztása és tisztítása/sterilizálása, valamint a helyes tárolás egyaránt hozzájárul ahhoz, hogy az elkészített szörpök ne csak ízletesek, hanem biztonsággal fogyaszthatók is legyenek.

A szörpkészítéshez felhasznált növényi alapanyagok gondos válogatása és mosása illetve előkészítése a biztonságos szörpkészítés alappillérei. A bogyós gyümölcsök (például az eper vagy málna) termesztési és betakarítási körülményeiből adódóan talajeredetű szennyeződések, élesztőgombákat, penészgombákat, valamint különböző baktériumokat hordozhatnak felületükön. Így a feldolgozás előtt minden sérült, penészes szemet el kell távolítani, hiszen azok jelentősen növelhetik a romlást okozó mikroorganizmusok számát, és kedvezőtlenül befolyásolhatják a késztermék minőségét, eltarthatóságát. A gyümölcszörpök alapanyagait ajánlott folyó ivóvízzel alaposan megmosni, ügyelve a felületen megtapadt szennyeződések maradéktalan eltávolítására.

A mosás a virágkivonat alapú (például bodzavirág felhasználásával készült) szörpöknél is szükséges lépés. A hagyományos receptúrák gyakran nem javasolják a virágok leöblítését, mivel a virágpor jelentős mértékben hozzájárul a jellegzetes aroma kialakulásához. Élelmiszerbiztonsági szempontból azonban fontos figyelembe venni, hogy a virágokon por, rovarok, pollenek és egyéb környezeti szennyeződések is előfordulhatnak. Ennek kockázata jelentősen csökkenthető, ha a növényeket a gépjármű-forgalomtól távoli, tiszta környezetből gyűjtjük és kizárólag egészséges virágzatot használunk fel a szörphöz. Mikrobiológiai szempontból ugyancsak kritikus az áztatás, maga a kivonat készítés folyamata. A szobahőmérsékleten történő áztatás ideális környezetet biztosíthat az élesztők és egyes baktériumok szaporodásához, különösen a nyári melegben. Éppen ezért az áztatást célszerű hűvös helyen vagy hűtőszekrényben végezni, valamint kizárólag csak tiszta, megfelelően elmosott edényeket és ivóvíz minőségű vizet használni.

Szörpkészítéskor nem csupán ízesítőanyag, hanem technológiai és élelmiszerbiztonsági szempontokból is fontos összetevő a cukor, amely vízelvonó hatású és növeli a sejtekben lévő ozmózisnyomást, ami a mikroorganizmusok életfeltételeit rontja. Bár az édesítőszerrel készített szörpök egyre népszerűbbek, fontos tudni, hogy a legtöbb édesítőszer nem rendelkezik a cukorhoz hasonló tartósító hatással, ezért ezek a termékek rövidebb eltarthatóságúak lehetnek.

A tartósítási folyamat kritikus pontja a hőkezelés, amely hatására jelentősen csökken a romlást okozó mikroorganizmusok száma, emellett számos olyan enzim is inaktíválódik, amely a termék minőségromlását gyorsíthatná. A 80-85 °C-on végzett hőkezelést követően a szörpöt célszerű azonnal tiszta, sérülésmentes és előzetesen fertőtlenített üvegekbe tölteni, majd légmentesen lezárni. Az üvegeken tüntessük fel a termék neve mellett a készítés időpontját is. A kész szörpöket hűvös, száraz, közvetlen napfénytől védett helyen ajánlott tárolni.

Sajtókapcsolat:

- +36 70 436 0384
- nebih@nebih.gov.hu

Eredeti tartalom: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/?p=31285>