SUŠENJE ŠLJIVE

Plodovi šljiva sazrevaju , u zavisnosti od sorte, podneblja i vremenskih uslova, od sredine juna do kraja septembra. Ako su plodovi namenjeni za sušenje, bitno je pre svega da dostignu punu tehnološku zrelost, sa harmoničnim odnosom šećera i kiselina, što će osušenom proizvodu osigurati odgovarajuća organoleptička svojstva. Obično se biraju sorte sa krupnijim plodovima, kao što su Stanlej, Požegača i Čačanska rodna.

Bitno je da plodovi budu krupni, zdravi i bez oštećenja i da se meso lako odvaja od koštice. Takođe, sadržaj suve materije treba da bude od 19-21%. Šljive treba brati u nekoliko navrata, pošto svi plodovi na stablu ne sazrevaju istovremeno.

TEHNOLOŠKI POSTUPAK SUŠENJA

Tehnološki postupak sušenja sastoji se iz 4 dela:

-berba i skladištenje

-priprema za sušenje,

-sušenje i skladištenje suve šljive,

-dorada suve šljive i pakovanje

Nakon berbe, šljive se prvo klasiraju premakrupnoći. Šljiva se klasira u tri klase. Prva i druga klasa se suše, a treća se koristi za preradu u druge proizvode (džem, pekmez, alkoholna pića). Svaka klasa se suši posebno, jer se ujednačenom krupnoćom plodova omogućava ravnomernije sušenje.

 Zatim se uklanjaju nečistoće i oštećeni plodovi, a nakon toga dobro operu. Mogu se potapiti u vrelu vodu, odnosno blanširati, kako bi se uklonio voštani sloj i poboljšalo sušenje.

Šljive se mogu sušiti sa ili bez koštice. Uklanjanje koštica ubrzava proces sušenja, a osušen proizvod ima ukus i miris sličan svježim plodovima što predstavlja poseban kvalitet.

Šljive se mogu sušiti na suncu ili u sušnicama, poređane na lesama ili rešetkama. Važno je da su raspoređene u tankom sloju i da su izložene dobrom strujanju vazduha. Na 1m² lese stavlja se oko 15 kg svežih šljiva.

Kod kontinualnih sušnica plodovi se stavljaju na pokretnu traku preko koje se plodovi unose u sušnicu. U sušnicama sa protivstrujnim kretanjem zagrejanog medijuma sešenje traje od 20 do 24h. Početna tamperatura je 75 do 78°C, a krajnja 50-60°C.

Kod istosmernih tunelskih sušnica početna temperatura je 85-90°C, a krajnja 60-65°C, pri čemu sušenje traje 16-18h.

Osušena šljiva treba da ima od 22-26% vlage.

Plodovi bez koštice se suše na nešto nižim temperaturama. Kod istostrujnog sistema početna temperatura je oko 70°C, a krajnja do 55°C, dok kod protivstrujnog sistema početna je oko 65°C, a krajnja oko 50°C. Bitna razlika u odnosu na sušenje sa košticom je vreme trajanja procesa sušenja, koje je znatno kraće kod plodova bez koštice I traje oko 6h, što povećava kapacitet sušare i znatno smanjuje potrošnju energije.

Ukoliko se suši sa košticom, šljiva mora ići na rehidraciju toplom vodom ili parom na 80°C 10 minuta, a zatim treba da odstoji jedan dan u polietilenskim vrećana, gde joj se vraća vlažnost na 34%. Nakon toga ide na ručno izbijanje koštica.

Šljiva bez koštice ide na završno konzervisanje kalijum-sorbatom ili mešavinom kalijum-sorbata i natrijum-benzoata u koncentraciji 0,02%.

Pre unošenja u skladište šljiva treba da se potpuno ohladi.

Za sladištenje osušene šljive koriste se čiste, promajne prostorije. Ove prostorije moraju biti specijalno pripremljene, dezinfikovane, okrečene, sa propisno obrađenim podom, kako bi se onemogućio razvoj bilo kakvih štetočina i insekata ili mikroorganizama. Preporučena temperatura u skladištu je 15°C, a vlažnost vazduha manja od 70%.

Ohlađena šljiva prihvata se u boks palete i unosi u specijalne komore da dezinsekciju. Tako fumigantima tretirana šljiva unosi se u skladište i čuva u rinfuznom stanju do dalje obrade. Skladištenje ne samo da omogućava korišćenje suvog proizvoda za duži period, već je neophodno radi izjednačavanja vlage u plodovima.

Skladištenje u cilju izjenačavanja vlage naziva se kondicioniranje. Najmanji period kondicioniranja je desetak dana.

Za pakovanje ovako pripremljene suve šljive koriste se plastične kese od 250 do 500 g, kao i kartonske kutije od 1 kg i 12,5 kg.

Prinos suve šljive iznosi oko 30% (30 do 33%).