

বারি আনারসের কোর ক্যান্ডি

ভূমিকা

বাংলাদেশে বছরব্যাপি যে প্রধান প্রধান কয়েকটি ফল পাওয়া যায় আনারস তাদের মধ্যে অন্যতম। ফলটি দ্রুত পচনশীল হওয়ায় এর সংগ্রহোত্তরকাল অনেক কম। সতেজ অবস্থায় স্বাভাবিক তাপমাত্রায় এটি ৬-৮ দিনের বেশি সংরক্ষণ করা যায়না। তাছাড়া এর বড়বড় চোখ, কাটা ও শক্ত খোসা থাকায় অন্যান্য ফলের মত সতেজ হিসাবে সহজে খাওয়া যায়না। ফলে বছরব্যাপি পুষ্টি চাহিদা পূরণ ও এর সংগ্রহোত্তর ক্ষতির পরিমাণ কমিয়ে আনার লক্ষ্যে প্রক্রিয়াজাতকরণের কোন বিকল্প নেই। আবার আমাদের দেশে নিজস্ব ব্যবস্থাপনায় এর প্রক্রিয়াজাতকরণ পণ্য হিসাবে জেলা ছাড়া আর কোন পণ্য বাজারে নেই বললেই চলে। ক্যানিং আনারস কোন কোন সুপারশপে পাওয়া গেলেও তা বাইরে থেকে আমদানীকৃত। তাছাড়া আনারস থেকে জেলা তৈরীর পর এর ছোবলা/আঁশ (পোমেজ) এবং কোর সাধারণত ফেলে দেয়া হয়। কোর অনেক শক্ত এবং স্বাদহীন হওয়ায় এটি কেউ ভক্ষণও করে না। ফেলে দেওয়া এ কোর ভিটামিন এ, বি এবং সি এর উৎসই নয় শুধু এতে রয়েছে প্রচুর বিটা ক্যারোটিন এবং ডায়েটারি ফাইবার। এ কোরকে স্বাদযুক্ত ও ভক্ষণের উপযোগি করার নিমিত্তে পোস্টহারভেস্ট টেকনোলজি বিভাগ, বিএআরআই, গাজীপুর AFACI-APPT প্রকল্পের অর্থায়নে আনারসের এ অব্যবহৃত অংশ দিয়ে ক্যান্ডি তৈরীর প্রযুক্তি প্রথম উদ্ভাবন করেছে। ক্যান্ডি একটি সহজ ও উন্নত প্রযুক্তি যেখানে কোন ভারী যন্ত্রপাতি ও অধিক মূলধনের প্রয়োজন হয়না। এই প্রক্রিয়ায় সলিডের পরিমাণ বৃদ্ধির (Solid gain) পাশাপাশি পানির পরিমাণ কমে যায় (water loss) এবং মৃদু তাপ ব্যবহৃত হয় বলে পুষ্টির অপচয়ের পরিমাণ অনেকাংশে কম হয়। প্রযুক্তিটি সহজ হওয়ায় কৃষক ও ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র প্রক্রিয়াজাতকরণকারী গ্রুপ সহজেই এটি ব্যবহার করতে পারে।

উপাদানসমূহ

- আনারসের কোর - ১ কেজি
- চিনি - ৪৫০ গ্রাম
- সতেজ লেবুর রস - ১০০ মিলি.
- পানি - ১.৫ লি.
- কেএমএস - ১ গ্রাম

প্রয়োজনীয় উপকরণ ও দ্রব্যাদি

- হ্যান্ড রিফ্যাক্টোমিটার
- ইলেকট্রিক ব্যালেন্স
- স্টেইনলেস স্টিল ছুরি
- স্টেইনলেস স্টিল সসপেন
- ছিদ্রযুক্ত স্টিলনেস স্টিল ট্রে
- ভ্যাকুয়াম HDPE প্যাকেট বা বায়ুরোধী PET বক্স
- কেবিনেট/সোলার ড্রায়ার



বারি আনারসের কোর ক্যান্ডি প্রস্তুতকরণ

বারি আনারসের কোর ক্যান্ডি প্রস্তুত প্রণালী



BARI Pineapple Core Candy

General Information

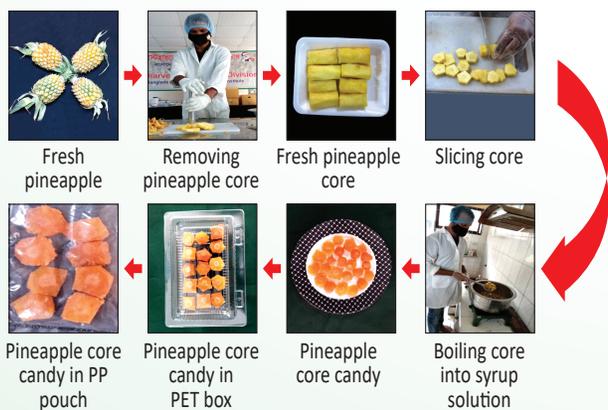
Pineapple is a wonderful tropical fruit having exceptional juiciness, vibrant tropical flavor and immense health benefits. Its main producing countries are Philippines, Thailand, China, Brazil, India, Mexico and South Africa. The fruit is largely consumed around the world as canned pineapple slices, chunk and dice, pineapple juice, fruit salads, sugar syrup, alcohol, citric acid, pineapple chips and pineapple puree. The fruits are in general accepted as being rich in vitamins, minerals and dietary fiber and therefore are an essential ingredient of a healthy diet. Apart from nutritive, therapeutic and medicinal values, quite a few of these tropical fruits have excellent flavor and very attractive color. The fruits can not be consumed as fresh fruit due to its hard shell and mucilaginous texture. Therefore, there is tremendous potential for processing this fruit into various products. The pineapple core is not an easy to eat out of hand item. It is mainly discarded after pre-processing. Therefore, the present investigation has made with an attempt to develop candy using pineapple core. This may impart endless nutrient benefits to consumer with high beta-carotene.

Ingredients

- Pineapple core - 1 kg
- Sugar - 450 g
- Fresh lemon juice (extracted) - 100 mL
- Water - 1.5 L
- KMS - 1 g

Instruments and goods

- Electric balance
- Hand refractometer
- Stainless steel (SS) Knife
- SS dish/bowl
- Sugar coating pan
- Spoon (Stainless steel/wooden)
- HDPE pouches/ PET boxes



Photographic view of BARI pineapple core candy preparation

