

বারি আনারস-পেয়ারার মিশ্র ন্যাচারাল জেলী

ভূমিকা

আনারসে প্রচুর ভিটামিন 'এ', বি এবং সি' আছে যা বিভিন্ন রোগ প্রতিরোধে সাহায্য করে। পেয়ারাতেও রয়েছে প্রচুর ভিটামিন 'সি' যা আমাদের স্কাৰ্ভি নামক রোগ প্রতিরোধসহ বহু রোগের অ্যান্টিঅক্সিডেন্ট হিসাবে ব্যবহৃত হয়। বর্তমানে আমাদের দেশে এ দু'টি ফলের উৎপাদন প্রতি বছর যে হারে বৃদ্ধি পাচ্ছে সে তুলনায় এর প্রক্রিয়াজাতকরণ প্রযুক্তি প্রায় অপ্রতুল। তাই AFACI-APPT, Bangladesh শীর্ষক প্রকল্পের আওতায়, পোস্টহারভেস্ট টেকনোলজি বিভাগ, বাংলাদেশ কৃষি গবেষণা ইনস্টিটিউট (বিএআরআই), গাজীপুর আনারস-পেয়ারার মিশ্র ন্যাচারাল জেলী তৈরির উদ্যোগ গ্রহণ করেছে।

উপাদানসমূহ

- পেয়ারার রস-৭৫০ গ্রাম • আনারসের রস-২৫০ গ্রাম
- চিনি-৪৫০ গ্রাম • লেবুর রস-১০০ মিলি. • মধু-৫০ গ্রাম

প্রয়োজনীয় উপকরণ ও দ্রব্যাদি

- ইলেকট্রিক ব্যালেন্স • হ্যান্ড রিফ্রেক্টোমিটার • বায়ুরোধী ঢাকনাসহ কাঁচের বয়াম • ব্যালেন্স • বটি • ছুরি/প্লাইসার
- স্টেইনলেস স্টীল সসপেন • মসৃণ পাতলা কাপড় • মশারির নেট ইত্যাদি

আনারসের রস নিষ্কাশন

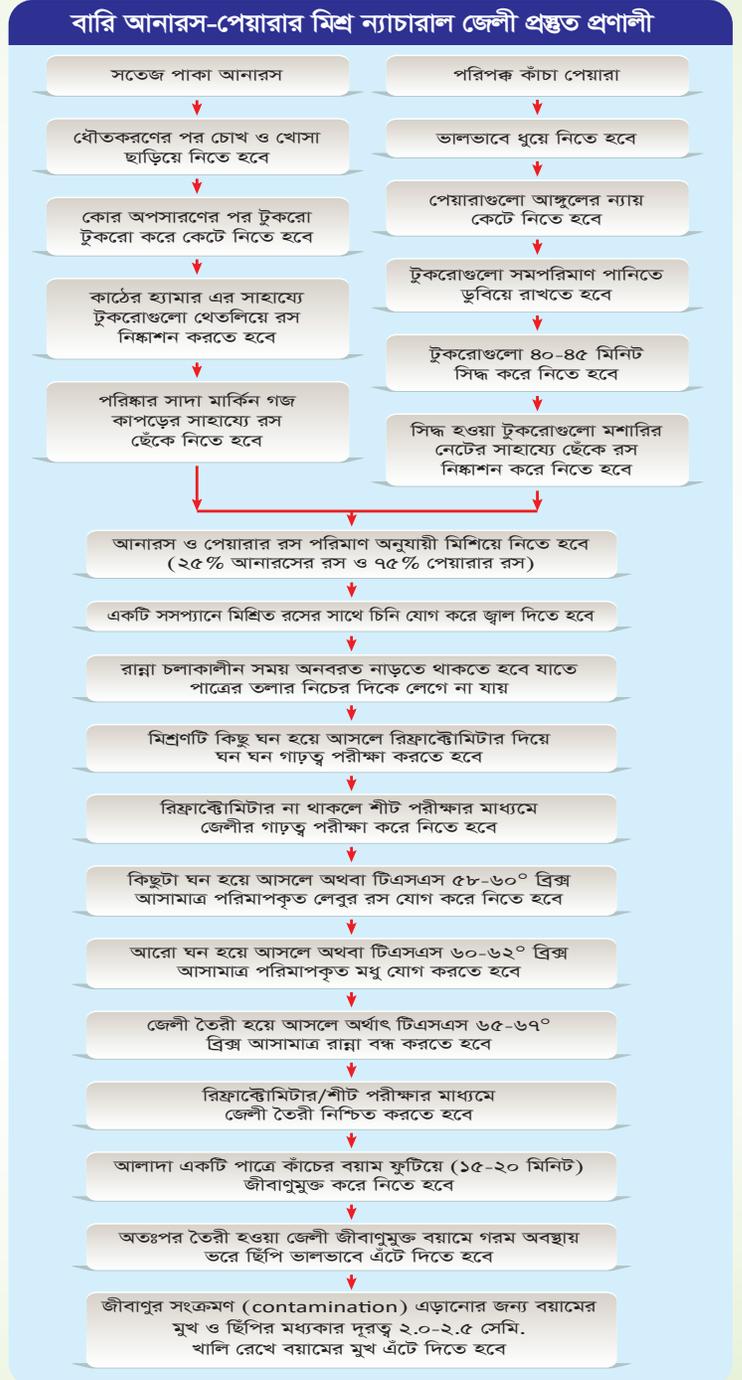
- আনারস পরিষ্কার পানিতে ধুয়ে চোখ ও খোসা ছাড়িয়ে নিতে হবে।
- খোসা ছাড়ানোর পর টুকরো টুকরো করে কেটে নিতে হবে এবং কাঠের হ্যামার এর সাহায্যে টুকরোগুলো খেতলাতে হবে। এতে কোন অতিরিক্ত পানি যোগ করার প্রয়োজন নেই।
- পরিষ্কার সাদা মসৃণ কাপড় (মার্কিং গজ কাপড়) দিয়ে ছেকে পাল্প থেকে রস আলাদা করে নিতে হবে।

পেয়ারার রস নিষ্কাশন

- পেয়ারা পরিষ্কার পানিতে ধুয়ে আঙ্গুলের ন্যায় টুকরো করে ৪০-৫০ মিনিট সিদ্ধ করতে হবে।
- সিদ্ধ করা টুকরোগুলো ঠান্ডা করার পর প্রথমে মশারির নেট ও পরে সাদা মার্কিং গজ কাপড় দিয়ে ছেকে নিয়ে রস নিষ্কাশন করতে হবে।



বারি আনারস ও পেয়ারার মিশ্র ন্যাচারাল জেলী প্রস্তুতকরণ



BARI Pineapple-Guava Mixed Natural Jelly

General Information

Pineapple contains a sufficient amount of vitamins A, B, and C. Due to seasonal gluts, and lack of proper processing and storage facilities, an appreciable proportion of the produced pineapples are lost every year where its losses are very high (43.0%) compared to other fruits. Guava contains vitamin C ten times than citrus fruits. Hence, its processing and preservation technology is emergent in the country.

Ingredients

- Guava juice-750 mL • Pineapple juice-250 mL
- Sugar-450 g • Fresh lemon juice-100 mL
- Honey-50 g

Instruments and goods

- Hand refractometer
- Electric balance
- Stainless steel saucepan
- Knife
- Glass jar (Boyam)
- Spoon (big and small)

Extraction of the pineapple juice

- The selected fruit should be cut into small pieces.
- The slices should be hammered manually to extract the juice.
- The extracted juice should be filtered by clean white marking cloth.
- Workers must be worn hand gloves and aprons to protect him and make hygiene product.

Extraction of the guava juice

- The fruit should be cut into angular slices and boiled up to 40-45 munits.
- Then it should be filtered using muslin cloth.

Processing flow chart of BARI Pineapple-Guava Mixed Natural Jelly



Photographic view of BARI pineapple-guava mixed natural jelly preparation

