

বারি আনারসের ন্যাচারাল জ্যাম

ভূমিকা

বাংলাদেশের প্রধান প্রধান ফলগুলোর মধ্যে আনারস অন্যতম। এটি প্রধানতঃ গ্রীষ্মকালীন ফল হলেও বছরব্যাপী কম-বেশি পাওয়া যায়। এতে প্রচুর পরিমাণে ভিটামিন এ, বি এবং সি থাকে। উৎপাদন মৌসুমে অধিক পরিমাণে উৎপাদিত হওয়ায় এর মূল্য কমে যায়। তাছাড়া পঁচনশীল, অনুন্নত প্যাকেজিং ব্যবস্থাপনা, রাফ হ্যান্ডলিং এবং ঝাঁকুনির কারণে এর প্রায় ৪৩% সংগ্রহোত্তর ক্ষতির সম্মুখীন হয়। উৎপাদন মৌসুমে এর আধিক্য থাকায় এবং উৎপাদন মৌসুম ছাড়া বছরের অন্যান্য সময় তুলনামূলকভাবে কম পাওয়া যায় বিধায় সঠিক প্রক্রিয়াজাতকরণের মাধ্যমে সংরক্ষণ করা গেলে অমৌসুমেও এর মাধ্যমে পুষ্টির চাহিদা পূরণ করা সম্ভব। আনারসের জ্যাম একটি সুস্বাদু ও পুষ্টিকর খাবার যা দীর্ঘদিন সংরক্ষণ করা যায় (১০-১২ মাস)। এটি (আনারসের জ্যাম) দেখতে যেমন আকর্ষণীয় তেমনি সতেজ লেবুর রস ব্যবহার করায় খেতেও সুস্বাদু।

উপাদানসমূহ

- আনারসের রস-১ লি. • পানি-২৫০ মি.লি. • চিনি-৫৫০ গ্রাম
- লেবুর রস-১০০ মি.লি. • পেকটিন-১০ গ্রাম
- মধু-৫০ গ্রাম

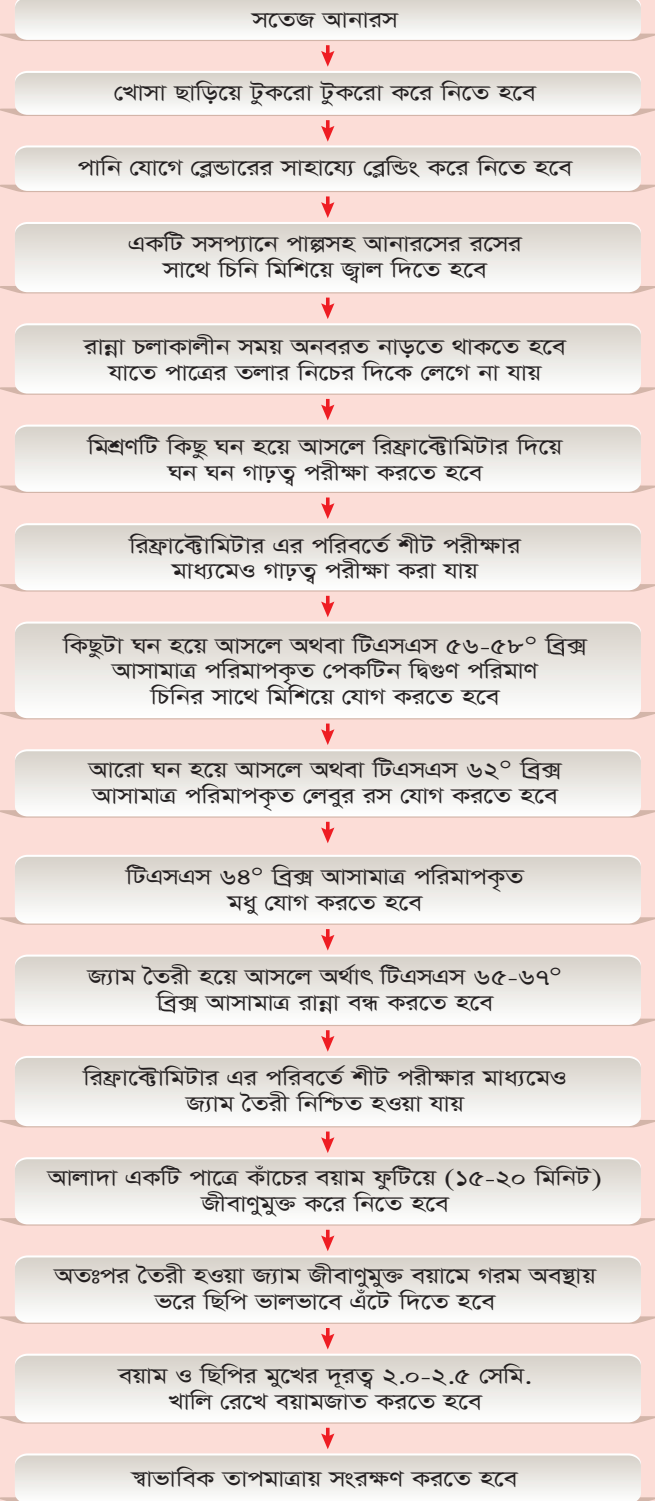
প্রয়োজনীয় উপকরণ ও দ্রব্যাদি

- ইলেকট্রিক ব্যালেন্স
- হ্যান্ড রিফ্রেক্টোমিটার
- বায়ুরোধী ঢাকনাসহ কাঁচের বয়াম
- বটি/ছুরি
- ব্লেন্ডার
- স্টেইনলেস স্টীল সসপেন
- মসৃণ পাতলা কাপড় ইত্যাদি



বারি আনারসের ন্যাচারাল জ্যাম প্রস্তুতকরণ

বারি আনারসের ন্যাচারাল জ্যাম প্রস্তুত প্রণালী



BARI Pineapple Natural Jam

General Information

Pineapple is a major fruit of Bangladesh. Its present production is 15.05 thousand hectares of land with a production of 218.05 thousand metric tons (BBS, 2020). Its production is increasing year to year. The fresh fruit could not preserve for long time due to its perishability nature. Therefore, the processing into jam is important one to make its nutritional availability during off-season. Jam is prepared using pulp and fruit juice together. Hence, it is a good source of vitamin A, B and C.

Ingredients

- Pineapple pulp-1 kg • Sugar-550 g
- Fresh lemon juice-100 mL
- Pectin-10 g • Honey-50 g

Instruments and goods

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



Photographic view of BARI pineapple natural jam

Processing flow chart of BARI pineapple natural jam

