



INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING
VAN TUINBOUWPRODUCTEN

Haagsteeg 6 - Wageningen - telefoon 08370-2045

BULLETIN No. 21

MEI 1965

INVLOED VAN GLUCOSESTROOP OP HET LEKGEWICHT VAN ENIGE SOORTEN
VRUCHTEN OP SAP
door Ir. L. Gersons

Sinds enkele jaren is in het Jam- en Limonadebesluit de mogelijkheid geopend vruchten op sap te fabriceren, waarbij een deel van de suiker kan worden vervangen door glucosestroop. Abrikozen-, perziken- en fruitcocktail op sap, die uit de V.S. worden geïmporteerd, bevatten altijd een mengsel van suiker en glucosestroop.

Gedurende 3 seizoenen is nagegaan in hoeverre de gedeeltelijke vervanging van suiker door glucosestroop invloed had op het lekgewicht van aardbeien-, frambozen- en kersen op sap. De rassen waren Senga Sengana (aardbeien), Rode Radboud (frambozen) en Meikersen. De gebruikte glucosestroop had een D.E. (dextrose equivalent) van 60. De lekgewichtbepalingen werden elke 3 weken verricht tot 10-12 maanden na de fabricage van de vruchten op sap.

De resultaten van de lekgewichtbepalingen zijn in onderstaande tabel samengevat.

Vrucht	Invulgewicht $\frac{1}{2}$ blik (g)	Concentratie v. d. verwerkte suikeropl. (%)	Suiker ver- vangen door glucosestroop (%)	Lekgewicht (g)		
				1962/63	1963/64	1964/65
Aardbeien	280	44	0	181, 8	184, 3	170, 3
			10	188, 2	184, 6	173, 2
			15	188, 0	191, 1	173, 7
			20	185, 2	185, 4	171, 2
			25	184, 7	183, 6	169, 8
Frambozen	250	36.5	0	203, 5	214, 9	212, 1
			10	212, 9	215, 6	212, 2
			15	205, 7	215, 8	213, 7
			20	208, 9	216, 2	215, 7
			25	202, 4	216, 3	215, 1
Kersen	300	44	0	265, 6	252, 9	252, 2
			10	263, 9	252, 9	251, 7
			15	262, 1	254, 8	252, 7
			20	263, 2	257, 1	251, 7
			25	262, 3	254, 5	254, 0

402557

In het algemeen is de conclusie te trekken dat het lekgewicht van de onderzochte vruchten op *sap* nauwelijks beïnvloed wordt door de aanwezigheid van glucosestroop naast suiker. Bij de aardbeien is het laagste gemiddelde lekgewicht gevonden bij de monsters zonder en met 25% glucosestroop. Bij de frambozen is vooral in de proeven van de beide laatste jaren van een iets hoger lekgewicht sprake naarmate meer glucosestroop aanwezig is. Bij de kersen zijn de resultaten onregelmatig. De verschillen in het lekgewicht van met opklimmende hoeveelheden glucosestroop voorziene vruchten (oogstjaar) is belangrijker. De re-fractie van het eindprodukt bedroeg bij de aardbeien 21-21,5%; bij de frambozen 19,5-21% en bij de kersen 24,5-26,5%.

Medewerkers: J. S. Wernas en W. S. Poelstra