

18 APR 1969



SPRENGER INSTITUUT

(INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING VAN TUINBOUWPRODUCTEN)

HAAGSTEEG 6 - WAGENINGEN - TELEFOON 08370-5351

BULLETIN no.86

MAART 1969

VERWERKING VAN DIEPGEVROREN AARDBEIEN TOT JAMS

II

door Ir.L.GERSONS

In bulletin no. 84 van november 1968 werden de resultaten van de verwerking van diepgevroren aardbeien tot jams van het seizoen 1965-1966 medegedeeld. In 1966-1967 werd de proef herhaald met:

- hele aardbeien, snelgevroren bij -40°C ;
- schijfjes aardbeien, snelgevroren bij -40°C ;
- hele aardbeien, langzaam gevroren bij -18°C .

Alle monsters werden gedurende 9 maanden bij -18°C opgeslagen.

Bij de jambereiding (Prima kwaliteit) werden de volgende variaties toegepast:

- aardbeien van -18°C zonder ontdooien tot jam verwerken;
- aardbeien gedurende 12 uur bij 3°C laten ontdooien en dan verwerken;
- als 2 onder toevoeging van 20% suiker;
- als 2 door scheiden in sap en vruchten; sap gebruiken bij de jambereiding en vruchten pas tegen het einde van het kookproces toevoegen.

De hoeveelheid toegevoegde pectine werd verlaagd t.o.v. die van de vorige prof. Consistentie en uiterlijk van alle jams waren goed.

De resultaten van de organoleptische beoordeling van de jams zijn in de volgende tabel opgenomen.

voorbehandeling en vriezen	jambereiding volgens methode	kleur	smaak/aroma
a	1	goed	goed
b		matig	vrij goed
c		voldoende	vrij goed
a	2	goed	goed
b		matig	voldoende
c		voldoende	matig
a	3	goed	goed
b		matig	voldoende
c		voldoende	matig
a	4	goed	goed
b		matig	matig
c		voldoende	matig

De kleur van de jam uit snelgevroren hele aardbeien was iets beter dan die van schijfjes en duidelijk beter dan die van langzaam gevroren hele aardbeien.

Smaak en aroma waren het best van de hele snelgevroren aardbeien en beter dan die van de langzaam gevroren aardbeien. Jam van schijfjes had een 'diepvriessmaak'. Bij langzaam gevroren aardbeien en schijfjes gaf het niet ontdooien (1) betere resultaten dan het langzaam ontdooien (2, 3 en 4).

Voor het maken van proefkooksels à 5 kg jam werd een kooktijd van 8 - 9 minuten aangehouden. Daarna werd onder voortdurend roeren snel tot 40°C teruggekoeld, zonder dat gelering intrad. Het drijven van de vruchten kon zodoende worden voorkomen.

Volgorde van beoordeling: goed, vrij goed, matig, voldoende.