Geleneksel gıdalarımızdan olan reçel, içerdiği yüksek oranda şeker nedeniyle iyi bir karbonhidrat ve enerji kaynağıdır. 100 gr. Reçel yaklaşık olarak 270-280 kalori verir. Bu da normal bir insanın günlük enerji ihtiyacının onda birini (1/10) teşkil eder. Reçel bünyesinde şeker dışında organik asitler, B ve C vitaminleri, aroma maddeleri ve demir, fosfor, kalsiyum, potasyum başta olmak üzere bir çok mineral madde bulundurur.

Hammaddeler:

Üzüm: Reçel yapımında kullanılacak üzümler sert ve küçük daneli, saptan kolay ayrılabilen, olgunlaşmış ve çekirdeksiz olması istenir.

Şeker: Şeker, reçel ve benzeri ürünlerin üretiminde tat dengesini ayarlamak, kuru madde miktarını yükselterek mikrobiyolojik açıdan güvence sağlamak amacıyla kullanılan bir maddedir. Bunun için en çok kullanılan şeker sakarozdur. Kullanılacak şeker, saf, temiz ve beyaz olmalıdır. Şeker, reçel üretimi sırasında katı ve eriyik halde eklenebilir.

Pektin: Jel oluşturma özelliğinden yararlanılan ve gıda teknolojisinde çok kullanılan bir katkı maddesidir. Bu özelliği nedeniyle reçel ve benzeri ürünlerin üretiminde kullanılmaktadır. Reçel yapımında pektin sıcak (70 ^{o}C) suyla hazırlanmış % 5'lik eriyik halinde ilave edilir.

Asit: Reçel yapımında genellikle sitrik asit (Limon tuzu) kullanılır. Reçel yapımında kullanılan asit hem sakarozun inversiyona (glikoz ve fruktoza parçalanması) uğratılmasında ve hem de jel oluşumunda rol oynar. Reçel yapımında kullanılan her 1 kg şeker için 1-2 gr. Limon tuzu ilave edilir.

Yıkama ve Ayıklama: Üzümler yıkandıktan sonra salkım sapları ayıklanarak üzümler danelenir. Yıkama işleminin henüz üzüm salkım halinde iken yapılması gerekir aksi takdirde, daneler zarar görüp, kaynatma sırasında dane yapısında erimelere yol açabilir.

Şekerle Katlama: Salkım sapları ayıklanıp danelenen üzümler temiz bir kap içersinde bir kat şeker bir kat üzüm olacak şekilde şekerle katlanıp, bir gece bekletilir. Bu sayede meyve suyunun şekerce alınması sağlanır.

Kaynatma ve Koyulaştırma: Şekerle katlanarak bir gece bekletilen üzümlere istendiği takdirde, koku ve aromayı zenginleştirmek için bir miktar kokulu üzüm şırası ilave edilip karıştırılır. Kaynatma işlemi kazanlarda yapılabileceği gibi, modern işletmelerde vakum yöntemine göre vakum kazanlarında suyu buharlaştırılarak koyulaştırılır. Diğer bir pişirme usulü de, şekerle katlama yapılmaksızın üzümlerin önceden hazırlanan şurup içerisinde kaynatılarak koyulaştırma gerçekleştirilir. Kaynatma işleminin sonuna doğru istenilen kıvama gelmesine yakın reçele önce pektin çözeltisi, sonrada sitrik asit (Limon tuzu) ilave edilir.

Reçel Olumunun Anlaşılması: Reçel olumu pratik ve teknolojik olmak üzere iki yöntemle anlaşılır. Pratik yöntemde, reçel kaşıktan uzayıp çatallı akar yada soğuk bir zemine damlatıldığında damla dağılmadan kalırsa; Teknolojik yöntemde ise refraktometre ile suda çözünür kuru madde (S.Ç.K.M veya Briks) ölçülür. Briks 68-70 civarında ise reçelin oluma geldiği anlaşılır.

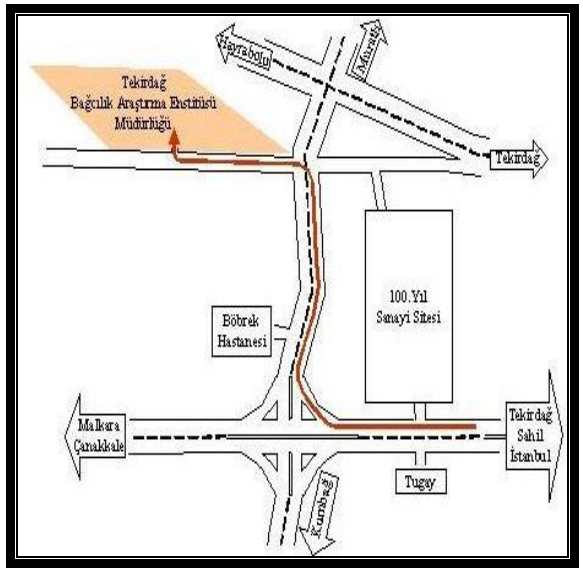
Ambalajlama ve Depolama: Koyulaştırma işlemi tamamlanan reçel cam kavanozlara sıcak iken doldurulur. Kapakları sıkıca kapatıldıktan sonra kavanozlar ters çevrilerek soğumaya bırakılır. Reçeller serin, rutubetsiz ve loş bir ortamda depolanır. Reçeller hazırlandıktan sonra saklama koşulları sırasında bazı bozukluklar ortaya çıkabilir. Bunlardan köpürme; reçellerde şeker oranı ve dolayısıyla kıvamın düşük olması veya açıkta muhafaza edilmesinden, kristalleşme (şekerlenme) ise; reçellere limon suyu veya tuzu ilave edilmemesinden dolayı meydana gelir.

Reçel Üzümü (2B-56) Çeşidinin Özellikleri: Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsünde Elhamra x Perlette üzüm çeşitlerinin melezlenmesinden elde edilen çekirdeksiz bir çeşittir. Enstitümüzde yapılan denemeler sonucunda bu üzüm çeşidinin, ince kabuklu, kaynama esnasında danelerin diri kalması, çekirdek vermemesi ve ayıklama sırasında saptan kolay ayrılması gibi özellikleri sebebiyle reçel için en uygun üzüm çeşidi olduğu belirlenmiştir.

Reçel Üzümü (2/B-56)

ÜZÜM REÇELİ ÜRETİM AKIŞI

Taze Üzüm
↓
Yıkama-Ayıklama
↓
Şekerle Katlama
↓
Kaynatma ve Koyulaştırma
(Açık kazan veya Vakum Kazanı)
↓
Pektin ve Asit ilavesi
(Reçel olumuna yakın)
↓
Reçel Olumu
(% 68-70 Briks)
↓
Ambalajlama
↓
Soğutma
↓
Depolama



Bağcılık İle İlgili Her Türlü Bilgi ve Haber Paylaşımı İçin İnternet Sitemizi Ziyaret Edebilir, Haberleşmek İçin E-posta Gönderebilirsiniz.

web : www.bagcilik.gov.tr
email : tekirdag@bagcilik.gov.tr

Telefon : 0 282 261 20 42
Fax : 0 282 262 40 61
Adres : PK.7 (59100) TEKİRDAĞ

T.C.
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
TARIMSAL ARAŞTIRMALAR VE POLİTİKALAR GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

TEKİRDAĞ BAĞCILIK ARAŞTIRMA İSTASYONU MÜDÜRLÜĞÜ

Çiftçi Broşürü
Yayın No: 06

ÜZÜM REÇELİ

Hazırlayan
Mehmet GÜLCÜ
Gıda Yüksek Mühendisi

TEKİRDAĞ
2012