

5. SAVJETOVANJE HRVATSKIH VOĐARA

- 

vrijednost.

dijeliti u tri osnovne faze.

na mogu bolje saćuvati.

VOCNE SIROVINE

Plodovi koji se dopremaju u pogon za prerađu prvo se

peru. zbog specifične povr-
šine kore citrusa pa tako i

mandarine koja nije glatka i zbog toga što je kora sastav-

III. ako proizvoda, planije se treba provoditi s posebnom pozornošću. Često se naprodi

poznosca; često se provodi u više faze. Prva je grubo pra-

tuširanje sa svježom vodom i pranje s četkama i ponov-

no tuširanje. U pranju citrusa dozvoljena je i upotreba toplo

vode i posebnih deterđanata
sto doprinosi ućinkovitosti

pranja. Nakon primjene deterđentata plodovi se ispiru

tuširanjem. Nakon toga se plodovi probiru tj. uklanjaju

se oštećeni, zdravstveno neispravi i na drugi način nea-

dekavatni plodovi. Daljnji slijed operacija ovisi o tome što je

nnalni proizvod, odnosno koja je voćna sirovina potrebna.

U proizvodnji ekstrakta azuma i dzema dozvoljeno je koristiti

pranja mogu usitnjavati ili rezati na rezance, lako je kora

poželjni sastojak želiranih pro-

pristupstvo u prevelikoj količini
milje uvijek poželjno. Jer može

uzrokovati gorkasti okus pro-

Stoga se u proizvodnji džemova ekstrahira džemom dio plodova

može koristiti u cjelosti, a dio se prije usitnjava guli.

Za druge poluproizvode
prowodi se guljenje. Vecina

citrusa ima koru čvrsto pri-
jbljenu uz sočno usplode

postoje posebni strojevi za odvajanje usploda od kore

sto je opisano u članku "Pro-

Meduim, mandarinu odliku-
e upravo slaba tzv. mrežasta

čemu je i dobila latinski naziv Citrus reticulata (lat. reticula-

...a, mrežasta). Stoga, guljenje

proizvodnog kapaciteta može

Grada plodova citrusa specifična je i zbog toga što je