М56

КОНСЕРВЫ



КАТАЛОГ


ФАСОЛЬ
Варенье
ТЕРН
ГОВЫЙ СОК
СОУС КУБАНСКИЙ
Виноградный сок
ОСЕНЬ
МЯСНОЙ
ПАШТЕТ
Варенье
СЛИВА
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК
СВЕКОЛЬНИК
Варенье
ЕЖЕВИКА
Варенье
ЧЕРЕШНЯ
ТОМАТ ПАСТА
ФАСОЛЬ
Салаты
Джем
ЛИТКЕМАМИ


Варенье
Сливовый
Варенье
Слива
ТОМАТ
ПАСТА
ОЛИВИЯ
Томатный соус
ЯБЛОЧНЫЙ СОК
БАКЛАЖАНЫ
АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК
ПЕРЕЦ
ФАРШИРОВАННЫЙ
Варенье
Сироп
ВИШНЕВОГО
ВАРЕНЬЯ
ТОМАТ-ПАСТО
БОРЩ
Белокочанная
СЛИВОВЫЙ СОК
Джем
ПЕРСИКИ

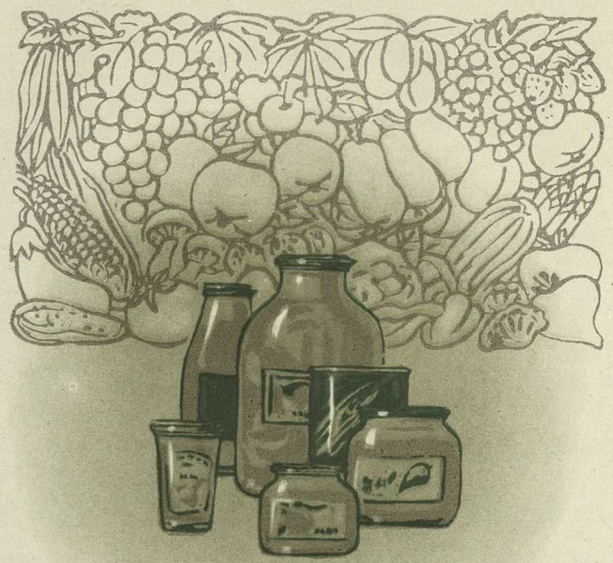

МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СССР
ГЛАВКОНСЕРВ

4475


Компот Вишня

Гр
95
115
(Пр)

МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СССР
ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ КОНСЕРВНОЙ и ПИЩЕКОНЦЕНТРАТНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



КАТАЛОГ

КОНСЕРВЫ

ХУДОЖЕСТВЕННО-ОФОРМИТЕЛЬСКИЙ КОМБИНАТ
ПИЩЕПРОМИЗДАТА МППТ СССР
«ПРОДОФОРМЛЕНИЕ»
1956 г.

РОССИЙСКАЯ
ГОСУДАРСТВЕННАЯ
БИБЛИОТЕКА
9918-23



ВВЕДЕНИЕ

Люди уже давно убедились в том, что овощи, фрукты и ягоды играют важную роль в гармоническом развитии человеческого организма. Исключительное внимание, которое придается овощам и плодам, объясняется тем, что они содержат углеводы, витамины, органические кислоты, соли, ароматические, дубильные и другие вещества, необходимые для жизнедеятельности организма. Нормальное питание может быть построено только в том случае, если наряду с маслом, мясом, молоком, хлебом, крупами и другими продуктами в пищу будут употребляться плоды и овощи.

Известно, что большинство плодов и овощей плохо сохраняется, и поэтому они могут быть использованы лишь в определенное время года.

Задача консервной плодоовощной промышленности — ликвидировать сезонность в потреблении овощей и продвинуть эти продукты в виде консервов во все районы нашей страны.

Советская консервная плодоовощная промышленность, перерабатывая миллионы тонн скоропортящегося сезонного сырья, делает возможным его длительное хранение, способствует созданию необходимых для страны запасов плодов и овощей в консервированном виде. Консервированные овощи и плоды, сохраняя почти все ценное, что содержат в себе свежие овощи и плоды, приобретают большое значение в питании человека.

* * *

Консервная промышленность в России начала развиваться в XIX веке. Из первых заводов, возникших в стране, известны Таганрогский, Ростовский, Петербургский, Поречский и Симферопольский. Впоследствии такие же предприятия были построены в Одессе, Астрахани, Риге и других городах. В основном же консервы вырабатывали на мелких предприятиях кустарного и полукустарного типа. Консервов в то время выпускалось мало, и они были доступны лишь зажиточной части населения.

О состоянии консервной промышленности до революции убедительно говорят такие цифры: в 1911 г. в России было изготовлено всего 80 млн. банок различных консервов, т. е. меньше чем по одной банке на человека. В наше время лишь один комбинат имени Микояна в станице Крымской вырабатывает в год консервов в два раза больше, чем вся консервная промышленность царской России.

Однако, несмотря на слабое развитие в дореволюционной России консервной промышленности, проблемы консервирова-

ния занимали умы крупных русских ученых. Известны оригинальные исследования по технике консервирования и по определению пищевой ценности консервов А. Я. Данилевского. Много сделал для развития отечественной консервной промышленности основатель Харьковского университета В. Н. Каразин, неутомимый пропагандист и экспериментатор в области консервирования пищевых продуктов.

* * *

За годы Советской власти консервная промышленность превратилась в одну из крупных отраслей пищевой индустрии. С первых лет существования Советского государства партия и правительство уделяли большое внимание развитию отечественной консервной промышленности. С 1926 г. началось строительство новых крупных предприятий. Консервные заводы были построены на Украине, в Поволжье, Закавказье, Белоруссии, Средней Азии и других районах страны. Была решена задача приближения консервной промышленности к источникам сырья.

К началу 1937 г. консервное производство выросло не только в количественном отношении, но, что особенно важно, значительно расширился ассортимент продукции.

Консервная промышленность Советского Союза имеет устойчивую сырьевую базу. Предприятия снабжаются не только колхозами, но и специализированными совхозами. В 1952 г. в ведении Министерства пищевой промышленности находилось 160 крупных плодоовощных совхозов, обеспечивших консервную промышленность сырьем более чем на 30%.

Немалую помощь в организации сырьевой базы оказывают

научные работники. Они решили ряд проблем, связанных с переработкой сырья. Известно, например, что ягоды созревают почти одновременно. Как правило, это приводило к тому, что заводы не могли переработать в короткий срок (10—15 дней) весь урожай.

Научные работники опытно-селекционных станций и экспериментального завода Всесоюзного научно-исследовательского института консервной промышленности вывели новые сорта и отобрали ягодные, плодовые и овощные культуры с различными сроками созревания. Это позволило более равномерно загрузить производство, увеличить выпуск консервов.

Успешному развитию консервной промышленности во многом способствует отечественное консервное машиностроение. Наши заводы создали многочисленные машины и аппараты, позволяющие механизировать и автоматизировать почти все производственные процессы — от обработки сырья до выпуска готовой продукции.

Механизация производственных процессов гарантирует лучшее сохранение питательных и вкусовых качеств консервируемых продуктов. Сырье, поступающее в переработку через несколько часов после сбора, мало соприкасаясь с внешней средой, сохраняет цвет, форму, запах и питательные вещества. Быстрые темпы переработки, новые методы работы на основе последних достижений науки обеспечивают сохранение в консервах всего самого ценного, что содержится в плодах и овощах.

Пищевые продукты консервируются термическим (тепловым) способом, путем квашения, соления, обезвоживания (сушки), замораживания.

Наиболее распространенный способ консервирования —

термический. Нагревание, применяемое при стерилизации и пастеризации продуктов, обеспечивает их длительное хранение.

Сущность процесса стерилизации состоит в том, что стеклянные и жестяные банки с расфасованными в них продуктами герметически укупоривают, а затем нагревают в специальных аппаратах (автоклавах) при температуре 100—120°. Микроорганизмы при этом гибнут. Новые же микроорганизмы не могут попасть внутрь банок вследствие их герметической укупорки.

Внимание работников консервной промышленности направлено на изыскание новых методов консервирования, обеспечивающих полное сохранение питательных веществ в консервируемых продуктах.

Высокое качество консервной продукции обеспечивается не только отличным качеством сырья и механизацией, но также производственной и личной гигиеной и химико-бактериологическим контролем. На всех консервных заводах Советского Союза есть химические лаборатории и микробиологические кабинеты, в функции которых входит строгий контроль за качеством сырья и выпускаемой продукции.

В нашей стране консервы вырабатываются по утвержденным технологическим инструкциям и рецептам. Вся продукция отвечает требованиям государственных стандартов.

* * *

Предприятия Главконсерва выпускают консервы около 300 наименований, но это не предел. Намечено дальнейшее расширение ассортимента консервов и улучшение их качества.

Предполагается выпускать различные полуфабрикаты: мясные, капустные, морковные и другие начинки для пирогов,

приправы (фруктовые и др.), улучшающие вкус мучных, мясных и рыбных изделий. Организована выработка новых видов натуральных соков — морковного, особенно необходимого детям, свекольного, имеющего лечебное значение, и т. д. Увеличится выпуск консервов для детского питания.

Решается задача большей концентрации консервов, т. е. увеличения в них содержания питательных веществ за счет уменьшения количества воды.

В 1956—1960 гг. должно быть построено несколько десятков новых мощных консервных заводов в районах, богатых овощным и плодоовощным сырьем. Реконструируются и расширяются также многие действующие предприятия. Намечено полностью механизировать и автоматизировать производственные процессы.

В 1960 г. население получит плодоовощных консервов значительно больше, чем в 1950 г.: в девять раз увеличится производство обеденных консервов; более чем в восемь раз — томатного и фруктовых соков; в четыре раза — варенья; почти в три раза — овощных закусочных консервов, консервированного зеленого горошка и фруктовых компотов. В шесть с лишним раз больше, чем в 1950 г. промышленность выпустит овощей, законсервированных наиболее совершенным способом — быстрым замораживанием.

Дальнейшее повышение урожайности фруктов и овощей будет способствовать еще большему развитию консервной промышленности.

* * *

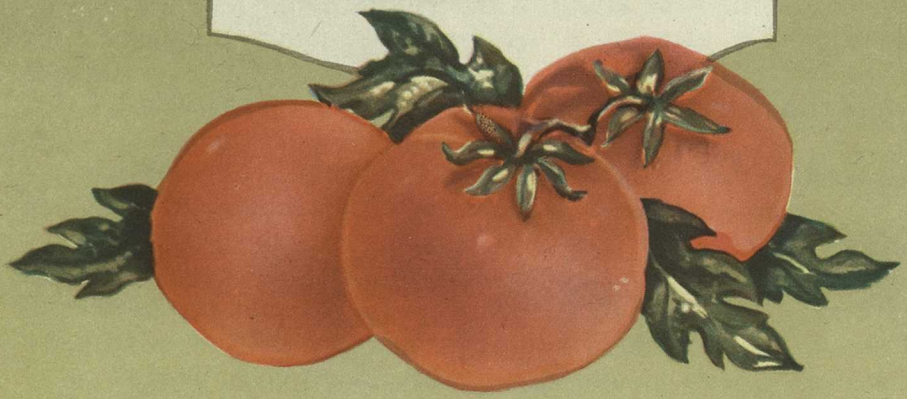
Данный каталог знакомит с разнообразным ассортиментом консервов, изготовляемых предприятиями Главного управ-

ления консервной и пищеконцентратной промышленности (Главконсерв). Описанию выпускаемых Главконсервом пищевых концентратов посвящен особый каталог.

Предприятия Главконсерва вырабатывают в основном овощные, фруктовые и ягодные консервы. Выпускаются также мясные, мясорастительные, салобобовые, рыбные консервы и замороженные плоды и овощи.


МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СССР
ГЛАВКОНСЕРВ

ТОМАТНЫЕ КОНСЕРВЫ



Томаты, или, как их еще принято называть, помидоры, не сходят с полей до первых осенних заморозков. Особенно хорошо вызревают томаты в южных районах нашей страны.

Урожаи там, как правило, обильные, помидоры красивой окраски и формы, приятны по вкусу и аромату.

Собранные с колхозных и совхозных полей томаты непрерывным потоком идут на консервные предприятия.

Скоропортящиеся овощи необходимо перерабатывать как можно быстрее. Механизация производственных процессов позволяет с большой быстротой перерабатывать сотни тысяч килограммов томатов, сохраняя при этом все их ценные качества. Только один из кавказских заводов в разгар сезона перерабатывает до 1000 тонн помидоров в сутки, причем с момента сбора томатов до их переработки проходит не более 48 часов. Производство томатных продуктов полностью механизировано.

К томатным консервам относятся томат-пюре, томат-паста, томатные соусы. Эти продукты изготовляют только из свежих и зрелых томатов. Тщательно отсортированные и вымытые помидоры обрабатывают паром, измельчают на дробилках и протирают на специальных машинах, удаляя при этом семена и кожицу. Полученная однородная масса уваривается до необходимой концентрации в варочных аппаратах. Готовый продукт расфасовывают в тару, которую герметически укупоривают и стерилизуют.

ТОМАТ-ПЮРЕ И ТОМАТ-ПАСТА

Томатное пюре и томатная паста — продукты, богатые сахаром, кислотами, минеральными солями и витаминами. Их значение особенно велико весной и зимой, когда свежих овощей в продаже бывает мало.

Консервные заводы вырабатывают несоленое томат-пюре концентрацией 12, 15, 18 и 20% и томат-пасту концентрацией 30, 35 и 40%. Соленая томат-паста вырабатывается концентрацией 27, 32, 37% (исключая соль).

Томат-пюре и томат-паста полностью сохраняют вкус и аромат томатов. Несоленые томатопродукты вырабатывают двух сортов — высшего и первого; соленую томат-пасту — только первого сорта.

Концентрированные томатопродукты выпускают в следующей расфасовке: томат-пюре — в стеклянных баллонах 3 и 10 *л*; томат-пасту — в жестяных банках весом нетто 210, 560, 870, 3200, 5000 *г* и выше, в стеклянных банках весом нетто 195—210, 530—560, 930—1060 *г*, а также в стеклянных бутылях весом 3200 *г*; томат-пасту соленую — исключительно в бочках.


ТОМАТ-ПЮРЕ И ТОМАТ-ПАСТА — КОНСЕРВЫ БОЛЬШОЙ КОНЦЕНТРАЦИИ. ОДИН КИЛОГРАММ ТОМАТНОГО ПЮРЕ ПО КОЛИЧЕСТВУ СУХИХ ВЕЩЕСТВ РАВЕН 2,5—4 кг, А КИЛОГРАММ ТОМАТНОЙ ПАСТЫ 6—8 кг СВЕЖИХ ТОМАТОВ. ЭТО ЗНАЧИТ, ЧТО В ТЕХ СЛУЧАЯХ, КОГДА В КУЛИНАРИИ ТРЕБУЕТСЯ 1 кг СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ, НУЖНО ИЗРАСХОДОВАТЬ ТОЛЬКО 170—200 г ТОМАТ-ПАСТЫ.
ТОМАТ
ПАСТА
ТОМАТ
ПАСТ

ТОМАТНЫЕ СОУСЫ

Консервная промышленность выпускает Томатный и Кубанский соусы. Томатный соус острый приготовлен из протертых томатов, сваренных с солью, сахаром, уксусом и различными пряностями. Соус представляет собой однородную, хорошо протертую массу красного цвета разных оттенков. Он богат витаминами и минеральными солями. Содержание сухих веществ в Томатном соусе остром не менее 29%, общая кислотность 1,0—1,5%, содержание соли 2,2—2,5%.

Кубанский соус вырабатывают из свежих, очищенных от кожицы томатов, сваренных с сахаром, уксусом и приправленных сахаром, чесноком и пряностями. Кубанский соус представляет собой неоднородную массу разваренных томатов с мелко нарезанными кусочками лука и чеснока. Цвет соуса красный, характерный для зрелых томатов. Сухих веществ в соусе до 30%, соли 2,8—3,5%, общая кислотность 1,0—1,25%.

Томатные соусы выпускают двух сортов — высшего и первого. Томатный соус острый расфасовывают в стеклянные бутылки и банки емкостью 0,25, 0,5 и 1,0 *л* и в 3-литровые стеклянные бутыли (для общественного питания); Кубанский соус острый расфасовывают в стеклянные банки весом нетто 500—525 *г*.


ТОМАТНЫЕ СОУСЫ НЕЗАМЕНИМЫ В КУЛИНАРИИ. ИХ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ЗАПРАВКИ БОРЩЕЙ, ЩЕЙ, ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСОВ К МЯСУ, РЫБЕ, МАКАРОНАМ И КАРТОФЕЛЮ. ОНИ УЛУЧШАЮТ ВКУС ПИЩИ, ПРИДАЮТ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ ВИД ПРОДУКТАМ. ТОМАТНЫЕ СОУСЫ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОДАВАТЬ К СТОЛУ В КАЧЕСТВЕ ПРИПРАВЫ КО ВТОРЫМ БЛЮДАМ И ЗАКУСКАМ.


МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СССР
ГЛАВКОНСЕРВ

ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВЫ





УПОТРЕБЛЯЕТСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ
И КАК ПРИПРАВА КО ВТОРЫМ БЛЮДАМ

Современная наука о питании придает овощам исключительное значение. Организм взрослого человека теряет в сутки примерно 20—30 *г* минеральных веществ, которые и должна возместить пища. Важнейшим источником минеральных веществ (соли кальция, калия, натрия, фосфора, железа, магния), а также витаминов служат овощи.

Овощи отличаются друг от друга своими пищевыми и вкусовыми достоинствами, а также составом полезных веществ. Поэтому следует употреблять в пищу различные овощи. Известно, например, что аскорбиновой кислотой — антицынготным витамином С, оказывающим в то же время благотворное влияние на организм в целом, делая его более стойким к заболеваниям,— наиболее богаты краснокочанная и брюссельская капуста, томаты, спаржа, хрен, укроп, белокочанная и цветная капуста, зеленый горошек и др.

Витамином А (каротином), который укрепляет зрение, способствует росту организма и восстановлению крови, богаты шпинат, морковь, салат и др.

Витамин B_1, имеющий большое значение для правильного обмена веществ и укрепления центральной нервной системы, содержится в зеленом горошке, белокочанной капусте, томатах, луке и др.

Овощные консервы изготовляют из свежих отборных овощей специальных сортов. Сырье, доставленное на завод, в тот же день поступает на переработку. Некоторые виды овощей, например, зеленый горошек, сахарную кукурузу, шпинат, перерабатывают через 4—5 часов после того как они сняты с поля.

В овощных консервах почти полностью сохраняется все ценное, что есть в свежих овощах: минеральные вещества, витамины, углеводы и белки. Так, например, в консервированном красном перце витамин С — вещество, разрушающееся легче всех других, сохраняется в количестве 90—98%.

* * *

Консервная промышленность вырабатывает следующие овощные консервы: закусочные, натуральные, диетические, овощные пюре и овощные маринады.

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ

К закусочным овощным консервам в томатном соусе с растительным маслом относятся: Перец фаршированный, Баклажаны фаршированные, Томаты фаршированные, Голубцы, фаршированные овощами, Кабачки в томатном соусе, Баклажаны в томатном соусе, Кабачки, нарезанные кружками, Баклажаны, нарезанные кружками, Икра из кабачков, Икра из баклажан.

Баклажаны, томаты, перец сладкий фаршируют смесью из моркови, белых кореньев (петрушка, пастернак) и лука, обжаренных или тушенных в растительном масле, а затем заливают томатным соусом. Перец фаршируют также смесью из риса, обжаренных корнеплодов и лука. Для голубцов делают фарш только из овощей или овощей, смешанных с рисом, и завертывают в капустные листья. Кабачки и баклажаны, нарезанные кружками и обжаренные в масле, укладывают в банки вместе с нарезанными корнеплодами и луком, также обжаренными в масле, и заливают томатным соусом. Икру приготовляют из обжаренных в растительном масле и измельченных кабачков или баклажанов, к которым добавляют томатное пюре, корнеплоды, лук, соль, сахар и пряности.

В 1955 г. организовано производство овощных закусочных консервов из нарезанных кусочками овощей (баклажанов, кабачков, перца, томатов) с протертыми томатами или с томатным соусом, с фаршем из корнеплодов и без него.

Закусочные консервы вырабатывают двух сортов — высшего и первого.

Консервы расфасовывают в стеклянные банки весом нетто 320—340, 510, 950—980 *г* и в жестяные — весом нетто 510 и 830—850 *г*.


ОВОЩНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ — ВЫСОКОКАЛОРИЙНЫЕ, ПИТАТЕЛЬНЫЕ И ХОРОШО УСВАИВАЕМЫЕ ОРГАНИЗМОМ ПРОДУКТЫ. ОНИ НАСЫЩЕНЫ УГЛЕВОДАМИ, ЖИРАМИ, МИНЕРАЛЬНЫМИ СОЛЯМИ КАЛЬЦИЯ, ФОСФОРА, ЖЕЛЕЗА И ВИТАМИНАМИ.
ПИВО
ПЕРЕЦ
ФАРШИРОВАННЫЙ
ТОМАТЫ
ФАРШИРОВАННЫЕ
ГОСТ 1016-41
БАКЛАЖАНЫ
ФАРШИРОВАННЫЕ

ЗАКУСОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ СОДЕРЖАТ ОТ 6 ДО 12% ЖИРА И ОТ 21 ДО 30% СУХИХ ВЕЩЕСТВ. ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ (В ПЕРЕВОДЕ НА ЯБЛОЧНУЮ КИСЛОТУ) СОСТАВЛЯЕТ НЕ БОЛЕЕ 0,5%.



ОВОЩНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ КОНСЕРВЫ

Овощным натуральным консервам относятся: Зеленый горошек, Фасоль стручковая, Фасоль-лима, Спаржа, Цветная капуста, Морковь, Свекла, Томаты цельноконсервированные, Перец красный сладкий, Бамия, Кукуруза в цельных зернах, Кукуруза дробленая, Огурцы киевские, Патиссоны консервированные.

Овощные натуральные консервы приготовляют из специально отбираемых овощей. Так, например, из двухсот сортов томатов для консервирования используют только три-четыре сорта мелких крепких плодов ярокрасного или золотисто-желтого цвета, правильной формы, без впадин. Такие помидоры консервируют без кулинарной обработки, добавляя к ним лишь соль.

Консервированные огурцы и патиссоны приготовляют в слабом уксусном растворе с пряностями, свежей зеленью и солью.

Овощные натуральные консервы содержат от 0,8 до 1,5% соли (огурцы консервированные 2,5—3,5%). В кукурузу дробленую, кроме того, добавляют до 4% сахара. Консервированные огурцы и патиссоны содержат уксусную кислоту (общая кислотность готовых консервов составляет от 0,25 до 0,6%).

Овощные натуральные консервы вырабатывают двух сортов — высшего и первого, за исключением консервированных огурцов, выпускаемых, в зависимости от размера, трех сортов: высшего — длиной до 7 *см*, первого — до 9 *см* и второго — до 11 *см*.


ОВОЩНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ КОНСЕРВЫ СОХРАНЯЮТ ВНЕШНИЙ ВИД, ВКУС И АРОМАТ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ. ОНИ БОГАТЫ УГЛЕВОДАМИ, ВИТАМИНАМИ, МИНЕРАЛЬНЫМИ СОЛЯМИ И ДРУГИМИ ПИТАТЕЛЬНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ.
ФАСОЛЬ
ПАТИССОНЫ
КУКУРУЗ


ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ОВОЩНЫХ КОНСЕРВОВ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ВКУСНЫЕ СУПЫ, СОУСЫ, САЛАТЫ, ВИНЕГРЕТЫ И Т. Д. ОНИ НЕ ТРЕБУЮТ ТАКОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ, КАК СВЕЖИЕ ОВОЩИ. ТЕПЛОВОЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ (ВАРКА, ОБЖАРКА И Т. П.) ДОЛЖНО БЫТЬ МЕНЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЫМ. НЕКОТОРЫЕ ОВОЩНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ КОНСЕРВЫ — ТОМАТЫ, ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК, ОГУРЦЫ, ПАТИССОНЫ — УПОТРЕБЛЯЮТ КАК ЗАКУСКУ, А ТАКЖЕ КАК ГАРНИР КО ВТОРЫМ БЛЮДАМ.
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК
ГЛАВКОНСЕРВ
Поречский консервный
ГОСТ 6018-51
Главконсерв
Спаржа

ОВОЩНОЕ ПЮРЕ

Предприятия консервной промышленности вырабатывают консервированное пюре из шпината, щавеля и красного сладкого перца.

Шпинат-пюре, изготовляемое из молодых отборных листьев шпината, сохраняет все ценные свойства последних, занимающих по содержанию витаминов, белков и минеральных солей (в том числе солей железа и меди) одно из первых мест среди овощей. Как отличный пищевой продукт шпинат рекомендуется при малокровии.

Пюре из красного перца отличается очень высоким содержанием витаминов С (200—250 *мг* в 100 *г* пюре) и А (каротина). Пюре из красного перца не только повышает витаминозность пищи, но также улучшает ее внешний вид и вкусовые свойства.

Пюре из шпината вырабатывают двух сортов — высшего и первого. Сухих веществ в пюре из шпината и щавеля содержится не менее 6%, а в пюре из перца 7—8%.

Овощное пюре расфасовывают в стеклянные банки весом нетто 490 и 900—920 *г*, а пюре из красного перца — также и в 3-литровые стеклянные бутыли.



ПЮРЕ ИЗ ШПИНАТА И ЩАВЕЛЯ ОБЫЧНО УПОТРЕБЛЯЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕРВЫХ БЛЮД. ИЗ ШПИНАТА-ПЮРЕ ГОТОВЯТ ЩИ И СУПЫ (ОТДЕЛЬНО И В СОЧЕТАНИИ С ЩАВЕЛЕМ). ИЗ НЕГО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ТАКЖЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА — ШПИНАТ С МАСЛОМ, ЗАЛИТЫЙ ЯЙЦАМИ, ОЛАДЬИ, ЗАПЕКАНКИ, ШПИНАТ С ГРЕНКАМИ И ДР.

ПЮРЕ ИЗ КРАСНОГО СЛАДКОГО ПЕРЦА ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ЗАПРАВКИ ОВОЩЕЙ, ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ СОУСОВ, А ТАКЖЕ ПРИПРАВ К МЯСНЫМ И РЫБНЫМ БЛЮДАМ.

ОВОЩНЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ КОНСЕРВЫ

Диетические овощные консервы вырабатывают готовыми к употреблению и в виде полуфабрикатов. Первые подают к столу как закуску, а также в подогретом виде как гарнир и вторые блюда. Таковы перец, томаты, кабачки и баклажаны, фаршированные капустой и зеленью, в томатном соусе со сметаной (без сахара); кабачки и баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе со сметаной; кабачки, фаршированные рисом, в томатном соусе со сметаной; икра кабачковая (без сахара).

Консервы-полуфабрикаты — Пюре из кабачков, Баклажаны в натуральном виде и Кабачки в натуральном виде — предназначены для приготовления различных блюд.

Диетические консервы приготовляют из свежих овощей. Их рецептура разрабатывается при участии врачей-диетологов и отвечает требованиям лечебного питания.

Диетические консервы выпускают в продажу в стеклянной таре весом нетто 500—510 *г*. Натуральные баклажаны расфасовывают в банки весом нетто 770 *г*.


ДИЕТИЧЕСКИЕ КОНСЕРВЫ РЕКОМЕНДУЮТСЯ НЕ ТОЛЬКО БОЛЬНЫМ. МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА (СОЛИ КАЛЬЦИЯ, ФОСФОРА, ЖЕЛЕЗА) И ВИТАМИНЫ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В ОВОЩАХ, ИЗ КОТОРЫХ ВЫРАБАТЫВАЮТСЯ ЭТИ КОНСЕРВЫ, ДЕЛАЮТ ИХ ЧРЕЗВЫЧАЙНО ПОЛЕЗНЫМИ.
КАБАЧКИ
ДИЭТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ
Икра кабачковая
Икра баклажанная
ГЛАВКОНСЕРВ
ТОМАТЫ
ФАРШИРОВАННЫЕ

ФРУКТОВЫЕ КОНСЕРВЫ




Абрикосы
КОМПОТЫ

Фрукты и ягоды так же, как и овощи, играют большую роль в питании человека. Они содержат ценнейшие вещества — аскорбиновую кислоту, каротин, различные сахара (сахароза, глюкоза, фруктоза и др.), обладают приятным вкусом и ароматом. Ягоды и фрукты служат источником восполнения потерь организмом в процессе обмена ряда важных веществ, возбуждают деятельность желудочных желез, способствуют лучшему усвоению пищи.

Минеральных веществ в плодах содержится от 0,26 до 1,16%, сахаров — до 22%. Наибольшее количество сахаров содержат: виноград (16—22%), яблоки, груши, гранаты (до 16%), ягоды (до 10%).

К фруктовым консервам относятся компоты, соусы и пюре, варенье, джем и повидло. Их изготовляют из отборных, зрелых, свежих плодов и ягод, обладающих приятным вкусом и ароматом.

Заводы ежегодно выпускают десятки миллионов этих прекрасных консервов. В ближайшие два-три года их производство будет увеличено почти в три раза.

Из года в год улучшается качество фруктово-ягодных консервов, разрабатываются способы лучшего сохранения в консервах формы, аромата и вкуса свежих плодов и ягод.

КОМПОТЫ

Используемые для приготовления компотов фрукты прежде всего сортируют по степени зрелости, цвету и величине. Затем плоды моют и, уложив в банки, заливают сахарным сиропом, после чего банки герметически укупоривают и стерилизуют.

Обработка фруктов перед укладкой их в банки заключается в следующем. Абрикосы и сливы, если они крупного размера, режут пополам и удаляют из них косточки, мелкоплодные абрикосы и сливы консервируют целыми. Персики очищают от кожицы, а если плоды крупные, то их режут пополам и удаляют из них косточки. Яблоки и груши очищают от семенного гнезда, иногда от кожицы и режут пополам, на четыре и более частей; если плоды мелкого размера, их консервируют целыми. Мандарины очищают от кожицы и делят на дольки. Черешню, вишню, ткемали, алычу, кизил, виноград консервируют целыми плодами, удалив плодоножки.

Фруктовые компоты вырабатывают трех сортов — высшего, первого и второго.

Компоты выпускают в продажу в стеклянных банках весом нетто 505—570 и 940—1100 *г*, в широкогорлых полулитровых бутылках, в жестяных банках весом нетто 830—970 *г* и в стеклянных 3-литровых бутылях.

Вес плодов к весу компотов составляет не меньше 50%.


КОНСЕРВИРОВАННЫЕ КОМПОТЫ СОХРАНЯЮТ ПРИЯТНЫЙ ВКУС, АРОМАТ И ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД.
ГЛАВКОНСЕРВ
КОМПОТ
КОМПО
Груш
МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СССР
Вишня


КОНЦЕНТРАЦИЯ САХАРНОГО СИРОПА ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ПЛОДОВ РАЗЛИЧНА:
ДЛЯ АБРИКОСОВ МЕЛКОПЛОДНЫХ, ЧЕРЕШНИ, ГРУШ И ЯБЛОК . . . . . 30—35%
ДЛЯ СЛИВ, ПЕРСИКОВ, АЙВЫ, МАНДАРИНОВ, ИНЖИРА . . . . . 30—45%
ДЛЯ АБРИКОСОВ КРУПНЫХ . . . . . 40—50%
ДЛЯ ВИШНИ 60%
ДЛЯ КИЗИЛА, ТКЕМАЛИ, АЛЫЧИ . . . 65%
Компот
Персик
с косточкой
Компот
Яблоки
Главконсерв
Компот
ГРУША
Главконсерв
Компот
слива
Венгрия
ГОСТ 816-41

СОУСЫ ФРУКТОВЫЕ

Фруктовые соусы изготовляют из яблок, абрикосов, персиков и айвы. Зрелые свежие здоровые плоды предварительно моют, шпарят и протирают, удаляя кожицу, семена и косточки. Протертые фрукты смешивают с сахаром (10%) и слегка уваривают.

Готовые соусы расфасовывают в стеклянные или жестяные банки, которые герметически укупоривают и стерилизуют. В банке емкостью 0,5 *л* содержится в среднем 472 *г* фруктового пюре и 53 *г* сахару.

Фруктовые соусы вырабатывают двух сортов — высшего и первого; в продажу их выпускают в стеклянных банках весом нетто 330—350, 515—535 и 990 *г*, а также в жестяных — весом нетто 860—900 *г*.

ФРУКТОВОЕ ПЮРЕ СТЕРИЛЬНОЕ

Фруктовое пюре стерильное — это протертые фрукты.

Яблочное пюре вырабатывают трех сортов — первого, второго и третьего, все остальные виды пюре — двух сортов: первого и второго.

Фруктовое пюре расфасовывают в стеклянные банки емкостью 0,5, 1 *л* и в бутыли емкостью 3 и 10 *л*, которые затем герметически укупоривают.


ФРУКТОВЫЕ СОУСЫ — НАТУРАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, СОХРАНЯЮЩИЕ ВКУС И АРОМАТ ПЛОДОВ, ИЗ КОТОРЫХ ОНИ ПРИГОТОВЛЕНЫ.
ФРУКТОВЫЕ СОУСЫ — ГОТОВЫЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА. ИХ УПОТРЕБЛЯЮТ И КАК ПРИПРАВУ К КРУПЯНЫМ ИЛИ МУЧНЫМ БЛЮДАМ. ИЗ ФРУКТОВЫХ СОУСОВ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ВКУСНЫЕ КИСЕЛИ.
СОУС ЯБЛОЧНЫЙ
СОУС ГЛАВКОНСЕРВ
Сливовый
СОУС Главконсерв
Абрикосовый



ПЮРЕ ИЗГОТОВЛЯЮТ ИЗ ДОБРОКАЧЕСТВЕННЫХ ЯБЛОК, ГРУШ, АБРИКОСОВ, СЛИВ, ПЕРСИКОВ, АЙВЫ И ДРУГИХ ПЛОДОВ, ОСВОБОЖДЕННЫХ ОТ КОЖИЦЫ, СЕМЯН И КОСТОЧЕК. ЕГО МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ КАК ГОТОВОЕ БЛЮДО (С ДОБАВЛЕНИЕМ САХАРА), А ТАКЖЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КИСЕЛЕЙ, МУССОВ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.


ВАРЕНЬЕ
РОЗА
АРОМАТНО, ВКУСНО К ЧАЮ

ВАРЕНЬЕ

Фруктово-ягодное варенье вырабатывают из клубники, земляники, малины, ежевики, крыжовника, вишни, черешни, слив, абрикосов, персиков, черной смородины, кизила, брусники, яблок, груш, айвы, инжира, мандаринов и других фруктов и ягод. Варенье приготовляют также из дыни, зеленых грецких орехов и лепестков чайной розы.

Свежие плоды, поступающие на заводы, тщательно сортируют, моют, чистят, а затем варят на сахарном или сахаро-паточном сиропе (патоки не более 15%).

Для улучшения вкуса и аромата в варенье из черешни, крыжовника, инжира и дыни добавляют ванилин, а в варенье из зеленых грецких орехов — гвоздику, корицу и кардамон.

В продажу варенье поступает трех сортов — высшего, первого и второго.

Варенье, расфасованное в бочковую тару, оценивается не выше первого сорта. Варенье из вишни и черешни с косточками, независимо от вида тары, в которую оно расфасовано, относится к первому сорту.

Пастеризованное варенье в продажу выпускают в стеклянных банках весом нетто 650 и 1250—1300 *г* и в стаканах весом нетто 250 *г*, а также в жестяных банках весом нетто 1100 *г*. Непастеризованное варенье расфасовывают в деревянные бочки емкостью не более 50 *л*.


ВАРЕНЬЕ ВЫРАБАТЫВАЮТ
ДВУХ ВИДОВ—ПАСТЕРИЗОВАННОЕ
И НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ
ГЛАВКОНСЕРВ
Варенье
ВАРЕНЬЕ
Слива
Варенье
ГРУША
ГЛАВКОНСЕРВ
Варенье

ВАРЕНЬЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ СОДЕРЖИТ 68% СУХИХ ВЕЩЕСТВ, ИЗ НИХ САХАРА — НЕ МЕНЕЕ 60%; ПРИ ХРАНЕНИИ ОНО НЕ ЗАСАХАРИВАЕТСЯ, НЕ ЗАБРАЖИВАЕТ И НЕ ПЛЕСНЕВЕЕТ.

ВАРЕНЬЕ НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ СОДЕРЖИТ ПРИМЕРНО 70—75% СУХИХ ВЕЩЕСТВ, ИЗ НИХ САХАРА — НЕ МЕНЕЕ 65%.



ДЖЕМ

Джем изготовляют из яблок, малины, черной смородины, абрикосов, слив, мандаринов, земляники, клубники, айвы, клюквы и других фруктов и ягод. Для получения высококачественного джема используют плоды, содержащие большое количество пектина. При варке джема из плодов, содержащих мало пектина, добавляют небольшое количество желирующих соков яблок, айвы и других плодов, богатых пектином.

Джем — натуральный питательный продукт. Его полезные свойства определяются высоким содержанием сахара, органических кислот, пектиновых веществ и минеральных солей.

Джем выпускают двух видов — пастеризованный и непастеризованный.

Джем пастеризованный содержит сухих веществ не менее 68%, из них сахара — 60%. В продажу выпускается в герметически укупоренных стеклянных банках весом нетто 650 и 1250—1300 *г* или в жестяных — весом нетто 1100 *г*.

Джем непастеризованный содержит сухих веществ 70—75%, из них сахара не менее 65%. В продажу выпускается в бочках емкостью не более 50 *л* и жестяных банках емкостью от 6,3 до 10 *л*.

Выпускают в продажу джем двух сортов — высшего и первого. Джем в бочковой таре оценивается не выше первого сорта.


ДЖЕМ ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ ИЗГОТОВЛЯЮТ ИЗ НЕПРОТЕРТЫХ ФРУКТОВ И ЯГОД, СВАРЕННЫХ С САХАРОМ. В ОТЛИЧИЕ ОТ ВАРЕНЬЯ, ПЛОДЫ В ДЖЕМЕ РАЗВАРЕНЫ, А СИРОП ИМЕЕТ ВИД ЖЕЛЕ.
Министерство промышленности продовольственных товаров СССР
Главконсерв
ОСТ 512
Джем
АБРИКОСЫ
Министерство промышленности продовольственных товаров СССР
Главконсерв
ОСТ 512
Джем
ЗЕМЛЯНИКА
Министерство промышленности продовольственных товаров СССР
ГЛАВКОНСЕРВ
Джем
ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ
ИНЖИР

ПОВИДЛО

Повидло изготовляют из яблок, абрикосов, слив, айвы, персиков, кизила, а также других фруктов и ягод. Варят повидло только на чистом сахаре в вакуум-аппаратах, обеспечивающих высокое качество продукции.

Расфасовывают повидло в деревянные бочки емкостью не более 50 *л*, в ящики весом нетто 12 *кг* и в жестяные банки от 6,3 до 10 *л*.

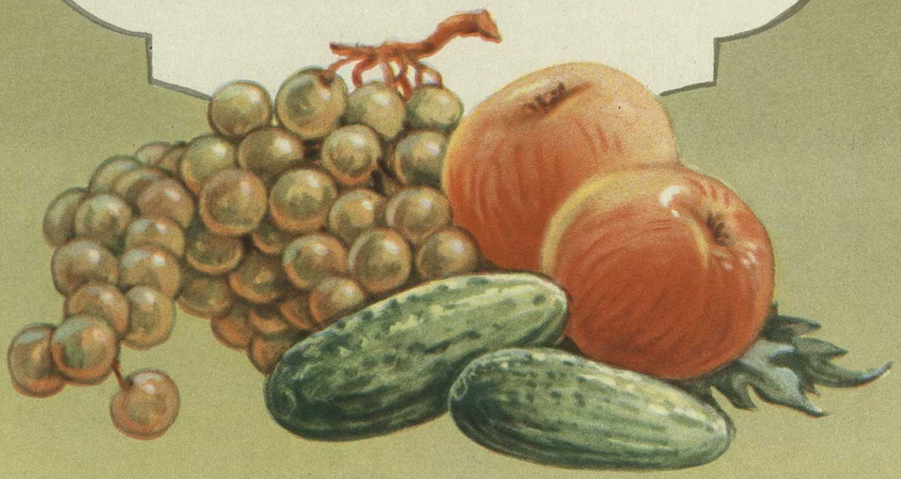
Повидло, расфасованное в бочки и жестяные банки, изготовляют по рецептуре: 1 часть сахара и 1,25 частей протертых фруктов. Такое повидло имеет густую, мажущуюся консистенцию. Повидло, расфасованное в ящики, изготовляют по рецептуре: 1 часть сахара и 1,8 частей протертых фруктов. Это повидло имеет плотную консистенцию.

Повидло выпускают двух сортов — высшего и первого.


БЛАГОДАРЯ НЕЗНАЧИТЕЛЬНОМУ СОДЕРЖАНИЮ КЛЕТЧАТКИ И БОЛЬШОМУ КОЛИЧЕСТВУ САХАРА (НЕ МЕНЕЕ 60%) ПОВИДЛО ОТНОСИТСЯ К ВЫСОКОПИТАТЕЛЬНЫМ ПРОДУКТАМ.


МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СССР
ГЛАВКОНСЕРВ

МАРИНАДЫ



Маринады изготовляют из отборных свежих овощей, фруктов и ягод. Маринады способствуют возбуждению аппетита, лучшему усвоению пищи. Это готовые к употреблению овощи, фрукты и ягоды, залитые маринадом, в состав которого входит уксус, сахар и разные пряности.

Для изготовления маринадов отбирают овощи определенных размеров. Так, например, для маринадов высшего сорта употребляют огурцы до 7 *см* длины, первого сорта — до 9 *см*, второго — 11 *см*; томаты круглые — до 6 *см*, сливовидные — до 6,5 *см*; патиссоны — до 8 *см* и т. д.

Овощные маринады разделяют по количеству содержащейся в них уксусной кислоты на слабокислые (0,6—0,8%), кислые (0,81—1,2%) и острые (1,21—1,80%).

Фруктово-ягодные маринады делятся только на кислосладкие (0,6—0,8%) и острые (0,81—1,2% и 1,2—1,5%).

Овощные маринады выпускают в стеклянных банках весом 475—520 и 950—1000 *г*, а также в стеклянных бутылях емкостью 3 *л*; фруктово-ягодные — в стеклянных банках весом нетто 505—570 и 940—1100 *г*, в широкогорлых полулитровых бутылках и бутылях емкостью 3 *л*.

ОВОЩНЫЕ МАРИНАДЫ

Овощные маринады вырабатывают из однородных овощей, а также из смеси различных овощей, нарезанных кусочками или целых. Ассортимент овощных маринадов весьма разнообразен. Консервные предприятия выпускают маринованные огурцы, томаты (красные, розовые, бурые, зеленые), свеклу и свеклу с хреном, патиссоны, лук, черемшу (дикий чеснок), фасоль стручковую, каперсы, портулак, чеснок, перец красный сладкий.

К группе маринадов, вырабатываемых из смеси разных овощей, относятся: ассорти № 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, отличающиеся друг от друга набором овощей и вкусом маринадной заливки (кислосладким или слабокислым).

СОСТАВ МАРИНАДОВ АССОРТИ (В %)

	№ 1	№ 2	№ 4	№ 5	№ 6	№ 7	№ 8
Огурцы	50—60	30—35	65—75	52—54	52—54	—	—
Капуста цветная	18—22	—	—	—	8—10	—	—
Патиссоны	—	—	—	22—26	—	—	—
Томаты	—	65—70	10—20	—	11—13	—	—
Лук	13—17	—	5— 8	12—16	8—10	—	—
Морковь	3— 5	—	3— 5	3— 6	8—10	—	—
Тыква	—	—	—	—	—	—	44—46
Фасоль стручковая	2— 4	—	3— 5	—	—	—	—
Хрен	—	—	—	—	—	5—10	—
Свекла	—	—	—	—	—	90—95	28—32
Зеленый горошек	—	—	—	—	5— 7	—	—
Сельдерей черешковый	—	—	—	3— 5	—	—	8—10
Смородина белая или красная	—	—	—	—	—	—	14—16

Следует особо отметить кислосладкий маринад «Осень» и маринованный портулак (дандур). Маринад «Осень» состоит из смеси мелко нарубленных овощей (огурцов, лука, капусты цветной и белокочанной, зеленых томатов, сельдерея, салатного перца, стручковой фасоли и пр.), сваренных в маринадной заливке, в состав которой входит уксус, сахар и различные пряности.

Портулак (дандур) — пряное травянистое растение, стебель и листья которого применяют как приправу. Маринованный портулак рекомендуется к рыбе и особенно к жирным мясным блюдам.



В ОВОЩНЫХ МАРИНАДАХ СОДЕРЖИТСЯ НЕ МЕНЕЕ 50% ОВОЩЕЙ, 1—3% ПОВАРЕННОЙ СОЛИ И 2—5% САХАРА.


МАРИНАДЫ ПОДАЮТ К МЯСНЫМ И РЫБНЫМ БЛЮДАМ, ДОБАВЛЯЮТ В ВИНЕГРЕТЫ. ОНИ МОГУТ СЛУЖИТЬ ХОРОШЕЙ ЗАКУСКОЙ.
ТОМАТЫ
МАРИНОВАННЫЕ

ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ МАРИНАДЫ

Фруктовые и ягодные маринады вырабатывают из слив, яблок, груш, вишни, винограда, черной смородины, а также из смесей: груш, айвы, кизила и винограда; слив, вишни, кизила, черной смородины или других плодов и ягод.

Кислосладкие с кислотностью 0,6—0,8% и острые маринады с кислотностью 0,81—1,2% расфасовывают в стеклянные банки емкостью 0,5—1 *л* и 3-литровые бутыли, герметически укупоривают и пастеризуют.

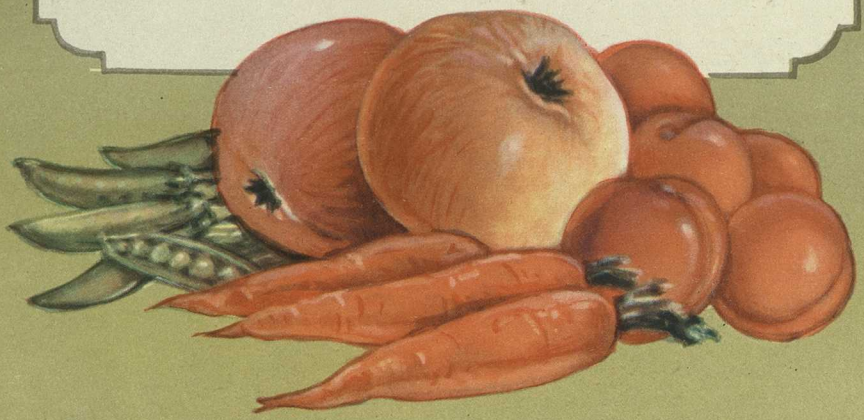
Острые маринады с кислотностью 1,2—1,5% не пастеризуют.

Фруктовые и ягодные маринады вырабатывают двух сортов — высшего и первого.



В ФРУКТОВЫХ МАРИНАДАХ СОДЕРЖИТСЯ ДО 55% ФРУКТОВ И ЯГОД И ОТ 10 ДО 25% САХАРА.

КОНСЕРВЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ





ПЮРЕ ИЗ ЯБЛОК

ПИТАТЕЛЬНОЕ ГОТОВОЕ БЛЮДО ДЛЯ ДЕТЕЙ

Овощи, фрукты и ягоды, играющие важную роль в питании взрослых, еще более необходимы детям. Эти продукты, как уже было сказано выше, наиболее богаты различными минеральными солями и витаминами. Например, соли кальция и фосфора нужны для укрепления костной системы, железо входит в состав крови. Витамины — вещества, без которых невозможно нормальное развитие организма.

Производству консервов для детского питания уделяется большое внимание. Для приготовления этих консервов используют только свежие овощи и фрукты высокого качества, снятые в сроки, установленные специалистами.

Консервы для детского питания вырабатывают в специальных цехах. Весь процесс их производства механизирован. Вот как, например, изготовляют пюре из яблок.

Яблоки сначала сортируют на ленточном конвейере. Затем они поступают на моечную машину, оттуда — на инспекционный конвейер с душами, после чего их направляют в специальный закрытый аппарат для разваривания. Полученная яблочная масса идет в протирочную машину, а затем — в смеситель, где смешивается с сахаром или другими продуктами, входящими в состав тех или иных консервов, после чего слегка уваривается в вакуум-аппарате. Все оборудование, соприкасающееся с продуктами, изготовлено из нержавеющей стали, что способствует наилучшему сохранению в них витаминов.

Все последующие процессы: расфасовка, укупорка и этикетировка — также механизированы.

Отбор лучшего сырья, тщательность его обработки, применение специального оборудования, строгие санитарно-гигиенические условия обеспечивают высокое качество консервов. В них сохранены вкус, аромат и, что особенно важно, все питательные вещества, содержащиеся в свежих овощах и фруктах.

Консервы для детского питания вырабатывают следующих наименований: Пюре из зеленого горошка, Пюре из моркови, Пюре из шпината, Пюре из яблок, Пюре из яблок с рисом, Пюре из яблок с молоком, Пюре из абрикосов и др.

Консервы Пюре из зеленого горошка богаты растительными белками и углеводами, минеральными солями кальция, фосфора, железа, витаминами В, С и каротином. В 100 *г* консервированного пюре из зеленого горошка содержится 15 *мг* витамина С.

Консервы Пюре из моркови богаты каротином, способствующим развитию детского организма и повышению его сопротивляемости различным болезням. 100 *г* консервированного морковного пюре содержат примерно 40 *мг* каротина, тогда как суточная норма потребления каротина равна 2 *мг*. Кроме того, это пюре содержит углеводы, белки, минеральные соли кальция, фосфора, железа и витамин С.

Чрезвычайно полезно детям пюре из шпината: в 100 *г* консервированного шпината содержится 270 *мг* солей кальция, 100 *мг* солей фосфора, 13 *мг* солей железа, около 3 *мг* каротина и 27 *мг* витамина С.

В состав консервированных овощных пюре всех видов входит 99,3% овощного пюре и 0,7% соли.

Консервы Пюре из яблок богаты углеводами, минеральными веществами, содержат витамин С. Пюре из яблок особенно полезно детям благодаря большому содержанию в нем железа, а также солей кальция и фосфора.

Консервы Пюре из яблок вырабатывают трех видов:

1) с сахаром:

яблочное пюре	88,7%
сахар	11,3%

2) с рисом:

яблочное пюре	74%
сахарный сироп	15%
рис	11%

3) с молоком:

яблочное пюре	70%
сахарный сироп	8%
молоко	17%
масло сливочное	3%
мука пшеничная	2%

Пюре из абрикосов содержит углеводы, соли кальция, фосфора, железа, витамин С и каротин (0,6 *мг* в 100 *г*). В состав этих консервов входит:

абрикосовое пюре	88,7%
сахар	11,3%

Овощные пюре употребляют в подогретом виде как блюдо к завтраку, обеду или ужину или в виде гарнира ко вторым блюдам, а также для приготовления первых блюд на мясном бульоне или воде. Для улучшения вкуса и питательности в овощное пюре перед употреблением рекомендуется добавлять сливочное масло или сметану.

Фруктовые пюре — вкусные готовые сладкие блюда. Из фруктовых пюре можно также приготовить кисели, подливки, соусы. Пюре из яблок с рисом перед употреблением следует разогреть.

Консервы для детей расфасовывают в герметически укупоривающиеся банки весом нетто 190—210, 350 и 510—530 *г*.

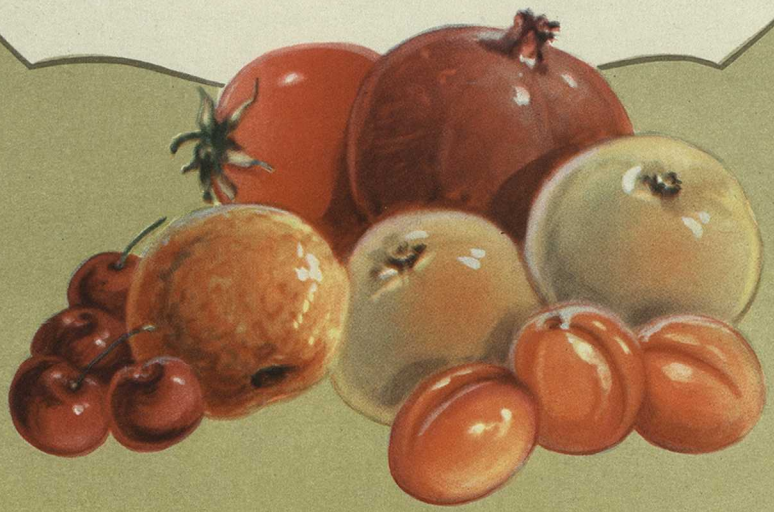

КОНСЕРВЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОДОБРЕНЫ ИНСТИТУТОМ ПИТАНИЯ АКАДЕМИИ МЕДИЦИНСКИХ НАУК СССР И РЕКОМЕНДОВАНЫ ДЕТЯМ ОТ ПОЛУТОРА ЛЕТ.
МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СССР
ПЮРЕ ИЗ ШПИНАТА
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ
ГЛАВКОНСЕРВ
МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СССР
ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ
ГЛАВКОНСЕРВ

КОНСЕРВЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ВЫПУСКАЮТ В ВИДЕ ПРОТЕРТЫХ ПЮРЕ ТОЛЬКО ВЫСШЕГО СОРТА.




МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СССР
ГЛАВКОНСЕРВ

СОКИ




Это очень питательно!
ТОМАТНЫЙ СОК
БОГАТЫЙ ВИТАМИНАМИ
НАТУРАЛЬНЫЙ НАПИТОК

Выработка натуральных соков из томатов, фруктов и ягод занимает в консервном производстве значительное место. Натуральные соки не только вкусны и ароматны, но и ценны, как продукты с большим содержанием сахаров, органических кислот, минеральных веществ, витаминов В, С и каротина.

Фруктовые, ягодные и томатный соки отжимают из зрелых, отборных плодов, ягод и помидоров в день их поступления на завод. Быстрые темпы производственных процессов, первоклассное оборудование из нержавеющей стали, исключающее окисление продукции, гарантируют высокое качество соков.

ТОМАТНЫЙ СОК

Производство томатного сока полностью механизировано. Доставленные на завод томаты сортируют, тщательно моют, дробят и подогревают в трубчатом, непрерывно действующем вакуум-подогревателе. Подогретая до температуры 60° томатная масса поступает в специальные машины, так называемые экстракторы, для отжатия сока. Полученный томатный сок вновь подогревают до 85° и немедленно после этого разливают в бутылки или в стеклянные баллоны, которые укупоривают лакированными крышками и затем стерилизуют.

Томатный сок непрозрачен, так как в нем много мелко раздробленных, взвешенных частиц мякоти томатов, окрашивающих сок в яркокрасный цвет.

Томатный сок содержит витамина А (каротина) в восемь раз, а витамина В — в полтора раза больше, чем, например, апельсиновый. Лишь по содержанию витамина С апельсиновый сок равноценен томатному.

Томатный сок содержит в среднем 3,5% сахара, 0,5% органических кислот (в переводе на яблочную кислоту), 1,0% азотистых веществ, а также соли кальция, калия, натрия, железа, фосфора, йода.

Томатный сок вырабатывают двух сортов — высшего и первого и выпускают в продажу в бутылках емкостью 0,5 *л* и в 3-литровых стеклянных бутылях.


В 150—200 г ТОМАТНОГО СОКА СОДЕРЖИТСЯ СУТОЧНАЯ НОРМА ПОТРЕБНОСТИ ЧЕЛОВЕКА В ВИТАМИНЕ С И КАРОТИНЕ.
ТОМАТНЫЙ СОК РЕКОМЕНДУЕТСЯ ВЗРОСЛЫМ И ДЕТЯМ КАК ОСВЕЖАЮЩИЙ И ЛЕЧЕБНЫЙ НАПИТОК, ПОВЫШАЮЩИЙ СОПРОТИВЛЯЕМОСТЬ ОРГАНИЗМА ЗАБОЛЕВАНИЯМ.
МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СССР
ГЛАВКОНСЕРВ
НАТУРАЛЬНЫЙ
ТОМАТНЫЙ СОК

ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ СОКИ

Пастеризованные фруктовые и ягодные соки вырабатывают в следующем ассортименте: яблочный, виноградный, абрикосовый, сливовый, мандариновый, вишневый, гранатовый, клюквенный. Эти соки бывают трех видов: натуральные (без сахара), с сахаром и сгущенные (концентрированные). Виноградный и яблочный соки вырабатывают без сахара; абрикосовый и гранатовый — с сахаром. Соки сливовый и вишневый выпускают двух видов — с сахаром и без сахара; мандариновый — с сахаром и в сгущенном виде.

Соки изготовляют осветленными (прозрачными) и неосветленными.

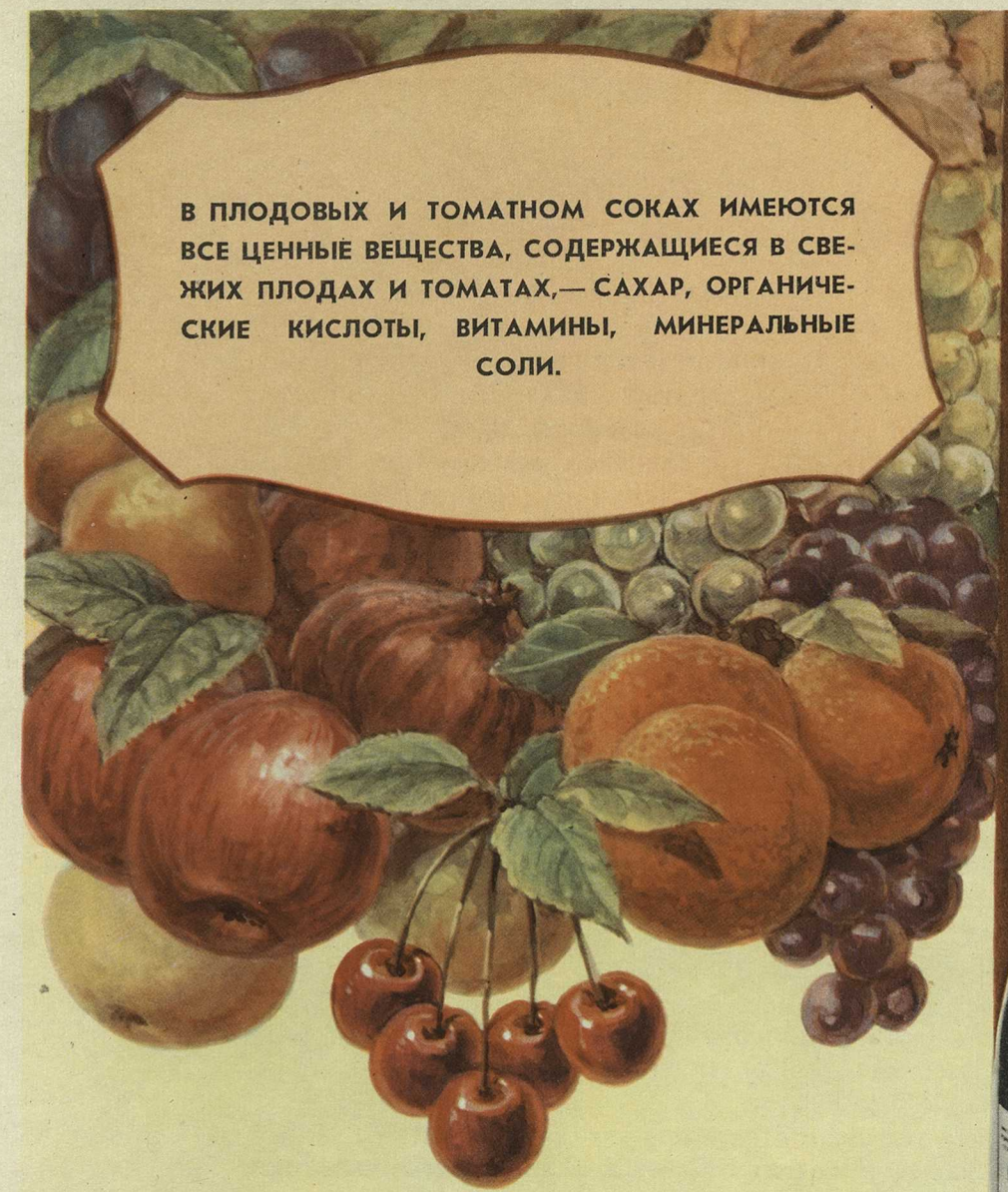
Яблочный сок вырабатывают осветленным и неосветленным. Осветленные яблочные соки уступают по вкусу и аромату неосветленным, в которых сохраняются белки, пектин, красящие и ароматические вещества.

Соки абрикосовый и мандариновый выпускают неосветленными, с протертыми частицами плодовой мякоти, в которой содержится каротин.

Сок сливовый выпускают неосветленным, виноградный, вишневый и гранатовый — осветленными.

Яблочный сок содержит 9,6% сахаров, в том числе: фруктозы 5,7%, глюкозы 2,9%, сахарозы 1%; кислотность сока составляет 0,5%; зольность 0,27%.

В ПЛОДОВЫХ И ТОМАТНОМ СОКАХ ИМЕЮТСЯ ВСЕ ЦЕННЫЕ ВЕЩЕСТВА, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В СВЕЖИХ ПЛОДАХ И ТОМАТАХ,— САХАР, ОРГАНИЧЕСКИЕ КИСЛОТЫ, ВИТАМИНЫ, МИНЕРАЛЬНЫЕ СОЛИ.





Виноградный сок чрезвычайно богат сахаристыми и минеральными веществами, в нем содержится витамин Р (цитрин). Средний химический состав виноградного сока: общее количество сахаров 18,2%, в том числе: глюкозы 11,0%, фруктозы 7,2%; кислотность 0,7%; зольность 0,2%.

Абрикосовый сок отличается высоким содержанием каротина: в одном стакане (200 *г*) содержится суточная доза каротина, необходимая человеку. В абрикосовом соке весьма значительно содержание сахаров — 13,7%, в том числе: глюкозы 7,4%, фруктозы 2,6%, сахарозы 3,7%; кислотность сока 0,8%; зольность 0,38%.

Мандариновый сок содержит сахар, витамины С и Р, каротин и минеральные соли. Несгущенный мандариновый сок содержит сухих веществ 10—12%. Сгущенный сок получают путем уваривания натурального сока в специальных аппаратах до содержания 45% сухих веществ. В сгущенный сок следует добавлять воду: к одной части сгущенного сока добавляют 3,5 части воды. Содержание сухих веществ в разбавленном соке должно быть не менее 10%.

Гранатовый сок содержит сухих веществ 18%, из них: сахара 15%; дубильных и красящих веществ 0,18%; кислотность сока 17%.

Вишневый сок содержит 12,4% сахаристых веществ, в том числе: фруктозы 10,3%, глюкозы 0,8%, сахарозы 1,3%; кислотность сока 1,7%.

Соки после розлива в стеклянную тару подвергают пастеризации, что предохраняет их от порчи. Пастеризованные соки могут храниться в течение длительного времени.

Фруктово-ягодные соки вырабатывают двух сортов — высшего и первого. Их расфасовывают в стеклянные бутылки и банки емкостью 0,5 *л* и в стеклянные бутыли емкостью 3 *л*.

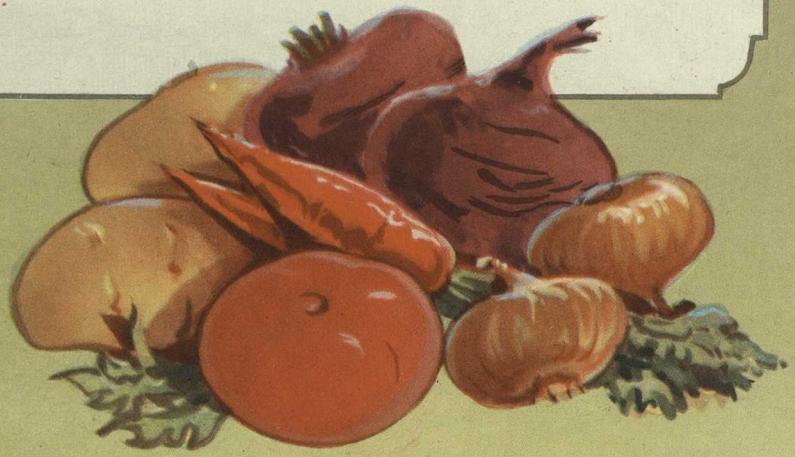


ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ

СОКИ


МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СССР
ГЛАВКОНСЕРВ

ОБЕДЕННЫЕ КОНСЕРВЫ



Консервы обеденные вырабатывают из свежих, квашеных или соленых овощей с мясом и без мяса, с добавлением животного жира, томатной пасты, сахара, соли, пряностей.

Свежие овощи сортируют, моют, очищают от кожицы, моют вторично, измельчают на корнерезках или шинковках; свежую капусту слегка проваривают в кипящей воде; свеклу обрабатывают паром до размягчения; из моркови, петрушки, сельдерея и лука приготовляют заправку путем обжаривания в животном жире, добавления поджаренной муки, сахара, томатной пасты и пряностей. Заправку тщательно перемешивают с подготовленными овощами в соответствии с рецептурой, разработанной специалистами-кулинарами. Готовый продукт в горячем виде расфасовывают в стеклянные банки, которые герметически укупоривают и стерилизуют в автоклавах под давлением.

Обеденные консервы вырабатывают в следующем ассортименте: борщ из свежей или квашеной капусты; борщ украинский; щи из свежей капусты с мясом или без него; щи из квашеной капусты с мясом или без него; щи суточные с грибами; щи зеленые из шпината; щи зеленые из шпината и щавеля или ревеня; свекольник; рассольник с мясом или без него; солянка овощная из свежей или квашеной капусты; солянка овощно-грибная из свежей или квашеной капусты; мясо с овощами; «Мульгикапсад» — национальное эстонское блюдо (квашеная капуста с перловой кашей и свининой).


ОБЕДЕННЫЕ КОНСЕРВЫ — ЦЕННЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ТРЕБУЮЩИЕ МИНИМАЛЬНОЙ ЗАТРАТЫ ВРЕМЕНИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ НИХ ПИЩИ.
Главконсерв
СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ
ЩИ
ИЗ КВАШЕНОЙ КА
СВЕКОЛЬНИК
СОЛЯНКА
ОВОЩНАЯ

Готовые обеденные консервы содержат: сухих веществ — щи из квашеной капусты, щи зеленые из шпината — от 16 до 19%; борщ из квашеной капусты, щи из свежей капусты, щи суточные с грибами, свекольник, солянка овощная из свежей или квашеной капусты — от 20 до 22%; борщ украинский — 24 %; рассольник 26%; мясо с овощами —33%; жира — борщ и щи из свежей и квашеной капусты, борщ украинский, щи суточные с грибами, рассольник, свекольник — 5%; щи зеленые из шпината, щи зеленые из шпината и щавеля — 5,5%; солянка овощно-грибная из свежей и квашеной капусты — 7%; солянка овощная из свежей или квашеной капусты, мясо с овощами — 10%; поваренной соли — в первых блюдах, подлежащих разведению водой,— борщ и щи из свежей капусты, свекольник — от 1,3 до 1,8%; борщ и щи из квашеной капусты, щи суточные с грибами — от 2,0 до 3,0%; борщ украинский, щи зеленые из шпината и шпината с щавелем, рассольник — от 2,0 до 2,5%; во вторых блюдах (солянка), которые водой не разводят,— от 1,3 до 2,3%.

Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту), в зависимости от вида обеденных консервов, приготовленных из свежих овощей, от 0,3 до 0,9%; приготовленных из квашеных овощей — минимальная — 1,5%.

Обеденные консервы выпускают в стеклянных банках весом нетто 300, 500 и 1000 *г*.

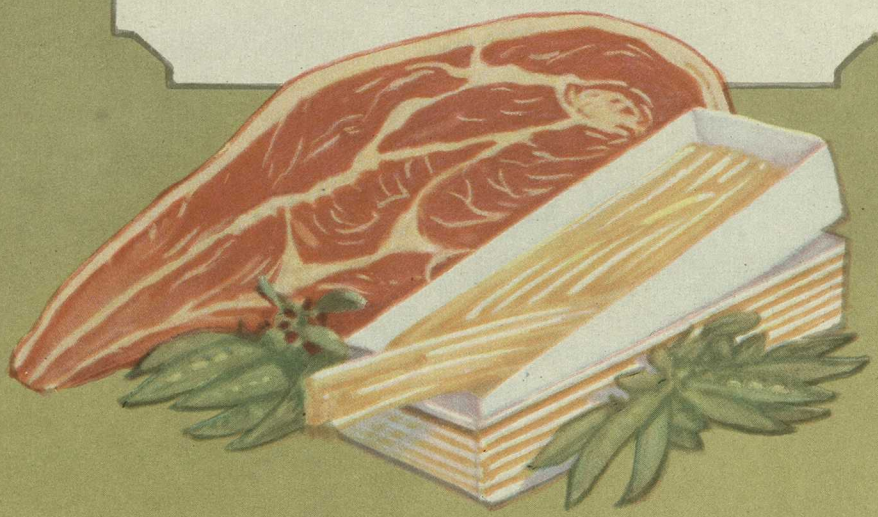
ИЗ ОБЕДЕННЫХ КОНСЕРВОВ ГОТОВЯТ РАЗЛИЧНЫЕ БЛЮДА. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕРВОГО БЛЮДА К СОДЕРЖИМОМУ ОДНОЙ БАНКИ КОНСЕРВОВ ДОБАВЛЯЮТ ПОЛУТОРНОЕ КОЛИЧЕСТВО ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ, РАЗМЕШИВАЮТ И КИПЯТЯТ 5—8 МИНУТ.

СОЛЯНКУ — ЗАКУСОЧНОЕ БЛЮДО ИЛИ ГАРНИР К МЯСУ И СОСИСКАМ — РАЗОГРЕВАЮТ НА СКОВОРОДЕ ДО ЖЕЛАЕМОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. СОЛЯНКУ ОВОЩНУЮ С ГРИБАМИ, ЗАПРАВЛЕННУЮ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ, МОЖНО УПОТРЕБЛЯТЬ И В ХОЛОДНОМ ВИДЕ.




МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СССР
ГЛАВКОНСЕРВ

МЯСНЫЕ, МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ И САЛОБОБОВЫЕ КОНСЕРВЫ



консервы

ФАСОЛЬ СО ШПИГОМ



ВКУСНОЕ, ПИТАТЕЛЬНОЕ БЛЮДО

Известны следующие виды этих консервов: мясные натуральные — из тушеной говядины, баранины и свинины; мясо с макаронными изделиями — макароны, вермишель или лапша с говядиной, бараниной или свининой, а также с мясным фаршем; мясорастительные — фасоль, горох с говядиной, бараниной или свининой в бульоне; плов узбекский; салобобовые — фасоль со шпигом или смальцем в томатном соусе; паштеты — мясной, печеночный.

Из мясных, мясорастительных консервов можно быстро приготовить различные первые и вторые блюда. Их употребляют также как готовое кушанье — в холодном или горячем виде. Вкусные первые и вторые блюда можно приготовить из салобобовых консервов. Мясной и печеночный паштеты хороши к завтраку или ужину.

Мясные и мясорастительные консервы вырабатывают двух сортов — высшего и первого и выпускают в продажу в стеклянной и жестяной таре весом 300, 400, 500 и 870 *г*.

МЯСНЫЕ И МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ КОНСЕРВЫ ОБЛАДАЮТ ВЫСОКОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ. ТАК, В 100 *г* КОНСЕРВОВ «ТУШЕНОЕ МЯСО» СОДЕРЖИТСЯ 230—260 КАЛОРИЙ, В 100 *г* КОНСЕРВОВ «ГОВЯДИНА С ФАСОЛЬЮ В БУЛЬОНЕ» — 142 КАЛОРИИ.



ЗАМОРОЖЕННЫЕ ЯГОДЫ, ПЛОДЫ И ОВОЩИ



Быстрое замораживание плодов, ягод и овощей—наиболее совершенный вид консервирования. При быстром замораживании в клетках растительной ткани образуются многочисленные мельчайшие кристаллики льда, способствующие сохранению структуры и качества замораживаемых продуктов.

Замороженные ягоды, плоды и овощи сохраняют все качества свежих. Они являются источником не только сахаров и белков, но также неорганических веществ (кальция, фосфора, железа и др.), витаминов B, C, D и каротина, необходимых для нормального питания. Представление о содержании этих полезных веществ в овощах, плодах и ягодах (на 100 *г*) дают некоторые примеры.

Первое место по количеству железа принадлежит шпинату (38,5 *мг*). Богаты железом зеленый горошек (21,0 *мг*), спаржа (10,0 *мг*), фасоль стручковая (9,3 *мг*), виноград (7,3 *мг*), земляника (6,8 *мг*). Больше всего фосфора в зеленом горошке (0,127 *мг*) и шпинате (0,068 *мг*). Много кальция в цветной капусте (0,123 *мг*) и шпинате (0,067 *мг*). Отличаются большим содержанием витамина С замороженные земляника, зеленый горошек, шпинат; много каротина в замороженных шпинате, моркови, абрикосах.

Консервная промышленность выпускает замороженную землянику, черную смородину, малину, сливу, абрикосы, черешню, вишню, инжир, хурму, мандарины, дыню, зеленый горошек, фасоль стручковую, фасоль-лиму, томаты, цветную ка-

пусту, сахарную кукурузу в початках и зернах, шпинат, зелень укропа и петрушки, овощные смеси для борща, супов, щей и др.

Замороженные овощи выпускают в специальных картонных коробках весом 250, 500 и 1000 *г*. Замороженные ягоды и фрукты выпускают в такой же упаковке и, кроме того, в герметически укупоренных стеклянных банках (1,0 и 0,5 *л*) в том случае, если они заморожены с сахаром или с сахарным сиропом (земляника, черешня, инжир и др.). Замороженные хурма, слива, дыня, а также кукуруза в початках продаются в развес.


ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ ПОСТУПАЮТ В ПРОДАЖУ ПОЛНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕННЫМИ ДЛЯ ВАРКИ — ОТСОРТИРОВАННЫМИ, ПРОМЫТЫМИ И НАРЕЗАННЫМИ.
ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ОВОЩЕЙ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ПЕРВЫЕ И ВТОРЫЕ БЛЮДА, САЛАТЫ И ГАРНИРЫ К МЯСНЫМ И РЫБНЫМ БЛЮДАМ.
СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНАЯ
ФАСОЛЬ
СВЕЖАЯ
свежие
ПОМИДОРЫ
быстро замороженные
свежие
ПОМИДОРЫ
быстро замороженные

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ ПОСЛЕ ОТТАИВАНИЯ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ УПОТРЕБЛЯЮТ КАК ДЕСЕРТ И ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАРЕНЬЯ, ДЖЕМА, КОМПОТОВ, КИСЕЛЕЙ И МОРОЖЕНОГО.





СВЕЖЕЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ

СОХРАНЯЮТ ВСЕ КАЧЕСТВА СВЕЖИХ

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 5

Томатные консервы 13
Томат-пюре и томат-паста 16
Томатные соусы 18

Овощные консервы 21
Овощные закусочные консервы 25
Овощные натуральные консервы 28
Овощное пюре 31
Овощные диетические консервы 33

Фруктовые консервы 35
Компоты 38
Соусы фруктовые 41
Фруктовое пюре стерильное 41
Варенье 45
Джем 48
Повидло 50

Маринады 53
Овощные маринады 55
Фруктовые и ягодные маринады 59

Консервы для детского питания 61
Соки 69

Томатный сок 72
Фруктовые и ягодные соки 74

Обеденные консервы 79
Мясные, мясорастительные и салобобовые консервы 85
Замороженные ягоды, плоды и овощи 89

Составитель *Л. И. Рейтынбарг*

Художники *А. М. Коник, Г. М. Соколов* и

М. Я. Щуровский

Редактор *Л. Н. Леухин*

Техн. редактор *В. И. Александров*

Л—106997 7/XII-55 г. объем 12 п. л. Заказ 2420 Тираж 30 000

Ордена Ленина типография газеты «Правда» имени И. В. Сталина. Москва, ул. «Правды», 24.



слива ренклод
ФАСОЛЬ
Варенье
ТЁРН
СОУС КУБАНСКИЙ
Виноградный сок
ОСЕНЬ
МЯСНОЙ
ПАШТЕТ
Зеленый горошек
Варенье
СЛИВА
СВЕКОЛЬНИК
Свинина тушеная
Варенье
ЕЖЕВИКА
Томаты
Джем
Томат-паста
ФАСОЛЬ
ТКЕМАЛИ
Варенье
ЧЕРЕШНЯ
соус
сливовый
Варенье
Сливы
ТОМАТ
ПАСТА
ОЛИВКИ
Томатный соус
ЯБЛОЧНЫЙ СОК
БАКЛАЖАНЫ
АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК
Слива
Варенье
СМОРОДИНА
ПЕРЕЦ
ФАРШИРОВАННЫЙ
Варенье
Сироп
ВИШНЕВОГО
ВАРЕНЬЯ
Капуста
БЕЛОКОЧАННАЯ
Томат-паста
ЩИ С МЯСОМ
СЛИВОВЫЙ СОК
Огурцы
Джем
ПЕРСИКИ

RECIMATHD

