***VII Ocena towaroznawcza owoców i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej***

Owoce to jadalna część rośliny, składa się z owocni i nasion. Owocnia zbudowana jest

z trzech warstw: zewnętrznej (skórka), środkowej (miąższ), wewnętrznej (okrywa nasienna).

Owocnia w czasie dojrzewania twardnieje w owocach suchych lub staje się bardziej soczysta,

w owocach soczystych.

Owoce ze względu na cechy użytkowe dzieli się na:

jagodowe (leśne i ogrodowe) np. jagody, maliny, truskawki, poziomki, agrest, Żurawina,

ziarnkowe: jabłka, gruszki, pigwa,

pestkowe: wiśnie, czereśnie, brzoskwinie, śliwy, morele

południowe: cytryny, pomarańcze, ananasy, banany,

owoce suche: orzechy laskowe, włoskie, ziemne, orzechy kokosowe, migdały.

Owoce są źródłem wielu niezbędnych składników odżywczych, regulujących

podstawowe przemiany zachodzące w organizmie człowieka. Zawartość poszczególnych

składników jest zróżnicowana i zależy od właściwości odmian, gatunku, warunków glebowo-klimatycznych,

stopnia dojrzałości, transportu i przechowywania.

Skład chemiczny owoców:

woda 90 % w owocach soczystych

witaminy: witamina C, z grupy B (w tym PP) i prowitamina A (keratyna),

składniki mineralne: potas, fosfor, sód, magnez, wapń, mangan, żelazo, kobalt, miedź

cukry: w owocach dojrzałych cukry proste, skrobia w owocach niedojrzałych,

błonnik pokarmowy: głównie w skórce, gniazdach nasiennych i szypułce,

związki pektynowe występujące w postaci protopektyn, kwasów i soli pektynowych

(więcej w owocach niedojrzałych, w czasie dojrzewania protopektyna ulega hydrolizie na

błonnik i pektynę.

kwasy organiczne: kwas jabłkowy, winowy, cytrynowy (najwięcej w owocach

dojrzałych),

barwniki: karoten, chlorofil, antocyjany,

garbniki(w dużych ilościach w owocach niedojrzałych)

związki aromatyczne,

białko (głównie w owocach suchych),

tłuszcz (w owocach suchych) dobre źródło NNKT,

enzymy.

Obróbka wstępna owoców obejmuje:

sortowanie i przebieranie,

mycie i płukanie,

oczyszczanie,

rozdrabnianie.

Z owoców sporządza się głównie desery. Są to potrawy słodkie podawane na

zakończenie posiłku w celu uzupełnienia wartości odżywczej (desery owocowe dostarczają

witamin, składników mineralnych).

Surowcem do produkcji deserów owocowym mogą być:

owoce świeże soczyste, suche rzadko, częściej jako element dekoracyjny,

wszystkie przetwory owocowe,

bakalie najczęściej jako element dekoracyjny

Owoce mogą być podawane jako deser na surowo w całości. Najczęściej podaje się

w całości owoce południowe oraz jabłka, gruszki i śliwki. Mogą być podawane

w porcelanowych lub szklanych półmiskach lub jedno porcjowo na talerzyku

deserowym razem z nożykiem do owoców. Owoce drobniejsze czereśnie, wiśnie, porzeczki

podaje się z szypułkami bez nożyka. Porcja wynosi: 100–150 g

Owoce jagodowe podaje się w kompotierkach ustawionych na talerzykach z łyżeczką.

Jako dodatek podaje się w dzbanuszkach (mleko, śmietankę), w cukiernicy (cukier puder) lub

posypuje cukrem i dekoruje się bitą śmietanką. Porcja: owoców 100–150 g, 30 g cukru, 50 g

mleka, 30 g śmietanki.

Surówki owocowe rozdrobnione, można sporządzać z mniej dorodnych, ale świeżych

i dojrzałych owoców połączonych z dodatkami smakowymi. Po rozdrobnieniu owoce należy

szybko łączyć z dodatkami, aby zapobiec utlenieniu się witaminy C i ciemnieniu owoców.

Jako dodatek stosuje się cukier, sok z cytryny, białe wino. Surówki należy przygotowywać na

30 minut przed podaniem, podawać schłodzone.

Kompoty sporządza się z owoców II wyboru, mniej dorodnych, ale dojrzałych. Owoce

zalewa się wrzącym syropem: miękkie, nie gotuje pozostawia do wystudzenia, a owoce

twardsze krótko gotuje (powinny być miękkie, ale nie rozpadające się).

Kompoty podaje się, z owocami w głębokich szklanych kompotierkach na talerzyku

z łyżeczką.

Kompot francuski sporządza się z owoców białych konserwowych (gruszki, czereśnie

białe, brzoskwinie lub morele, ananasa). Gruszki i brzoskwinie kraje się i układa dekoracyjnie

w kształcie rozety, czereśnie układa się między owocami, na środku ananas i zalewa się

syropem z owoców jasnych, tak aby owoce nie spłynęły. Podaje się oziębiony w szklanych

pucharkach – 250 g na porcję.

Napoje owocowe i soki sporządza się z surowych owoców w sokowirówce lub ze

sklarowanych wywarów owocowych. Dodatkami uzupełniającymi są: cukier, sok z cytryny,

skórka cytrynowa lub pomarańczowa.

Kisiele owocowe sporządza się z owoców (jagodowych, ziarnkowych i pestkowych)

ugotowanych i przetartych, soków owocowych. Składnikiem zagęszczającym jest rozklejona

skrobia ziemniaczana.

Kisiel po ugotowaniu należy wyporcjować do

kompotierek, w celu zabezpieczenia przed tworzeniem się kożucha posypać cukrem pudrem

lub skropić wodą. Podaje się je z dodatkami: bita śmietanka, osłodzone mleko, sos waniliowy.

Suflety owocowe sporządza się z przecierów owocowych, do których dodaje się utarte

żółtka z cukrem i ubitą pianę z białek, delikatnie miesza się i ogrzewa w kąpieli wodnej.

Podaje się je na gorąco po upieczeniu (w formie, w której były zapiekane) z dodatkiem

owoców, czekolady. Dobry jakościowo suflet powinien być delikatny, puszysty.

Galaretki owocowe sporządza się z soków owocowych lub esencjonalnych wywarów. Na

galaretki nadają się owoce I wyboru, mogą być mniej dojrzałe. Przygotowany płyn łączy się

z upłynnioną żelatyną i pozostawia do ostudzenia w temperaturze od 4 do 10ºC, w takiej

temperaturze powinny być podawane. Dobra jakościowo galaretka powinna mieć jednolitą

strukturę. Galaretki podaje się w naczyniach, w których były zestalane (kompotierki lub

pucharki)

Porcja wynosi 100 g.

Musy owocowe sporządza się z przecierów owocowych spulchnionych pianą z białek

i zestalone upłynnioną żelatyną.

Podaje się je udekorowane bitą śmietaną, owocami, można wykładać z form na

talerze i dekorować.

Owoce pieczone – najczęściej pieczeniu poddaje się jabłka, gruszki. Po umyciu

i usunięciu gniazd nasiennych wypełnionych konfiturą, cukrem, piecze się je owinięte folią

lub pokryte ubitą pianą z białek tzw. owoce w piance. Podaje się je na talerzyku z łyżeczką.

Owoce w cieście – jabłka, pokrojone w plastry zanurza się w cieście naleśnikowym

i smaży w głębokim tłuszczu.

Kremy sporządza się z owoców przetartych świeżych lub mrożonych lub z soku

owocowego, które łączy się z utartymi żółtkami z białek i upłynnioną

Owoce flambirowane. Do flambirowania najlepiej nadają się banany, brzoskwinie

ananasy.

Do potraw z owoców nalezą również zupy owocowe. Sporządza się je z owoców

świeżych, mrożonych, pulp, suszów

Do zup owocowych

podaje się dodatki: grzanki, groszek ptysiowy, ryż na sypko, makaron.

**ZADANIE**

*Jakie są sposoby zabezpieczania owoców przed ciemnieniem oraz jak sklasyfikujesz następujące owoce ze względu na cechy użytkowe: truskawka , pigwa , czereśnia , żurawina, limonka, cytryna.*