

Перед сушкой плоды сортируют, моют. Сушку можно проводить с окуриванием и без. Для окуривания допускается доза 1,5 – 2,5 г на 1 кг свежих плодов. Продолжительность окуривания 1,5-2 часа. После окуривания плоды ставят на сушку на специальных деревянных лотках.



Урюк сушат 8-15 дней, курагу – 5-10 дней, кайсу – 7-10 дней. На 4й день сушки плоды переварачивают и затем сушат до готовности. При сушки кайсу после окуривания плоды предварительно провяливают на солнце в течение 1-2х дней, затем удаляют косточку и сушат дальше. Выход продукции зависит от способа и вида сушки, урюк – 25-55%, курага – 15-30%, кайса – 12-25% от веса свежей продукции.



#### Разработчики:

Заведующий Отделом Хранения и Переработки Самаркандского филиала Узбекского Научно-Исследовательского Института Садоводства, Виноградарства и Виноделия им. Р.Р. Шредера - Мирзахидов Ш.  
Тел. (998 93) 332 17 44

#### Участники проекта:



Ургенчский Государственный Университет



Хорезмский Агро-Консультативный Центр

#### Контакты:

220100, Хорезм, Узбекистан  
ул. Хамида Олимжана, 14  
Ургенчский Государственный университет  
ННО «KRASS»  
Тел: 998 62 224 66 71, 224 66 72  
Факс: 998 62 224 66 72  
Эл.почта: [kkrass@ymail.com](mailto:kkrass@ymail.com)  
Сайты: [www.krass.uz](http://www.krass.uz) , [www.urdu.uz](http://www.urdu.uz)



## Передовые способы сушки и приготовления цукатов из фруктов



## Приготовление цукатов

**Цукаты** это сваренные в сахарном или сахаропаточном сиропе фрукты. Для приготовления цукатов подходят практически любые фрукты, произрастающие в Узбекистане. В Самаркандском филиале Научно-Исследовательского Института Садоводства, Виноградарства и Виноделия им. Р.Р. Шредера готовили цукаты из абрикоса, персика, айвы, черешни, унаби, яблоч, сливы.



Технология приготовления цукатов проста. Сначала фрукты моют (с айвы снимают опушенность), нарезают на тонкие дольки (яблоки, айва), половинки (абрикосы, персик, слива) или целиком (унаби, черешня).



Затем подготовленные плоды помещают в эмалированную кастрюлю и заливают сахарным сиропом 40-70% концентрации (0,4 или 0,7 кг сахара на 0,6 л воды) и оставляют в течении 6-8 часов в сиропе для пропитки. Затем плоды варят в сиропе в течении 30-40 минут с добавлением лимонной кислоты и ванилина в конце варки.



После окончания варки плоды выдерживают в сиропе в течение 24 часов. Затем плоды отделяют от сиропа, выкладывают на поднос из нержавеющей сетки, дают стечь лишней жидкости и сушат на сетке или лотках с покрытием плодов марлей в тени или под навесом.



Продолжительность сушки готовых цукатов 5-10 дней, выход цуката составляет 30-70% в зависимости от вида плодов. Дополнительно для придания цукатам товарного вида на 2-й день сушки можно провести глазировку (кроме унаби) 75-80% сахарным сиропом либо обсыпать сахарной пудрой после сушки перед упаковкой в коробки.

## Воздушно-солнечная сушка абрикосов

**Сушка** является старейшим методом консервирования. В процессе сушки из продукта удаляется влага, что лишает микроорганизмы среды обитания для развития. Сушка может производиться как на открытом воздухе, на ветру для предотвращения загнивания, так и с помощью вакуума.

Сушить можно практически все виды плодово-ягодных культур, произрастающих в Узбекистане.



Наиболее популярны сушеные абрикосы, которые в зависимости от способа предварительной подготовки и обработки называют урюк (целые сушеные плоды с косточкой окурены сернистым газом), кайса (целые окурены сернистым газом плоды без косточки) и курага (абрикос без косточек сушеный половинками).