

عنوان مقاله:

تکنولوژی تولید گز

محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مینا اکبریان - دانشجوی دکتری صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

فاطمه حیدری - دانشجوی دکتری صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

افسانه مرشدی - دانشجوی دکتری صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

گز یکی از فراورده های سنتی ایران است. در تولید گز از هیچ نوع مواد و افزودنیهای غیر طبیعی استفاده نمی شود. افزودنی سنتی و معروف این محصول، صمغ طبیعی به نام گزنگبین می باشد. به علت کاهش چشمگیر این محصول در سالهای اخیر، افزودنیهای مشابه مثل ترنجبین و شیر خشک جایگزین گردیده است. گز از نظر زمانی، طولانی ترین پروسه تولید را که حدود 8 ساعت می باشد دارد و به علت دارا بودن درصد قابل توجهی مغزهای مفید و مغزی مثل پسته و بادام سرشار از مواد آلی، ویتامین ها و مواد معدنی است. گز براساس مقدار مغز خشکباری که به آن اضافه می شود متفاوت می باشد مثلاً به گزی 10% گویند که به ازای 100 کیلو حلوای آن 10 کیلو مغز خشکبار اضافه شده باشد و گزهایی همچون 18%، 28%، 38%، و 40% به همین صورت است. برای تولید گز ابتدا در ظرف بزرگی موسوم به پاتیل مادر شکر با مقداری آب (20 درصد وزن شکر) مخلوط و حل می شود و حدود 20 دقیقه جوشانده و در آخرین دقایق جوش بادکا یا گلوکز اضافه و بعد انگبین یا افزودنی طبیعی مورد نظر اضافه می شود (گزنگبین و یا سایر مواد جانشین شده مثل شیرخشک یا ترنجبین را اضافه می کنند) و حرارت دهی را قطع می کنند. بعد این مواد را به پاتیل دیگری به اسم پاتیل پخت منتقل می کنند تا در حین اینکه حرارت می بیند توسط پاروهای داخل پاتیل به هم زده شود و این مواد در این پاتیل حرارت می بینند تا آب خود را از دست بدهند و غلیظ شوند و به اصطلاح تولید سیاه چاشنی می شود. حرارت در این مرحله مهم است و حدود 70-80 درجه می باشد. هم زدن و حرارت دهی بر روی بار انجام می شود تا بار به سیاه چاشنی تبدیل شود. در مرحله سفیده زنی، سفیده تخم مرغ را به وسیله دستگاه سفیده زن به هم زده تا به صورت کف درآید و حجمش زیاد شود. برای بهبود کیفیت می توان در حین عمل سفیده زنی به آن کمی پودر شکر اضافه کرد سپس سفیده ها را به پاتیل حاوی سیاه چاشنی اضافه می کنیم. اگر سیاه چاشنی داغ باشد سفیده تخم مرغ زده شده میسوزد و حالت پوکی و پفکی خود را از دست می دهد (مقدار سفیده اضافه شده به پاتیل نسبت به مقدار سیاه چاشنی یک به هفت می باشد). از این به بعد به این ماده، سفید چاشنی گفته می شود که به مرور سفید رنگ می شود و افزایش حجم پیدا می کند و به این ترتیب که در اثر حرارت و هوادهی پروتئین های سفیده تخم مرغ دناتوره می شوند و یک کف پایدار تولید می کند. بعد از این مرحله به مرحله رسیدگی میرسیم. در مرحله رسیدگی حرارت ملایم تر و دور هم زن را آرام تر یا کندتر می کنند تا در این مرحله حلوای گز حالت رسیدگی را پیدا می کند. زمان پایان فرایند معمولاً به روش تجربی توسط سرکارگر (خلیفه) تعیین می شود به این صورت که وقتی با پشت دست محکم به حلوای گز بکوبی به دست نچسبد دما در این حالت مهم است. اگر درصد مغز زیاد باشد گز سفت می شود و هر چه درصد مغز بیشتر باشد حلوای گز را نرم تر باید بگیریم. در آخرین دقایق مغزپسته یا بادام و یا مخلوطی از این دو گاهی گردو، فندق، باد ...

کلمات کلیدی:

گز، شیرینی، میان وعده

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267286>

