

## МЕТОД КОНСЕРВУВАННЯ «НА ПАРУ» В АВТОКЛАВІ

### ПРИНЦИП РОБОТИ

**Паровий метод консервування** - це процес збереження харчових продуктів, що полягає в нагріванні продукту у водяному парі під підвищеним тиском у спеціальному обладнанні - автоклаві. Під впливом високої температури небезпечні мікроорганізми знищуються, це дозволяє зберегти продукт на тривалий термін.

### ПЕРЕВАГИ ПАРОВОГО МЕТОДУ КОНСЕРВУВАННЯ

- Дозволяє нагрівати автоклав із невеликою кількістю води.
- Автоклав швидко виходить на робочий режим, та після закінчення консервування - швидко охолоджується.
- Час приготування зменшується в кілька разів! Декілька годин і ваша продукція готова, а ви можете завантажувати наступну партію.
- Зменшення часу температурного впливу на продукт, що позитивно впливає на якості консервації.
- Краще збереження смакових властивостей, форми, консистенції продукту.
- Значно менше навантаження на сам автоклав, адже при консервуванні «на пару» робочий тиск в автоклаві значно нижчий ніж при «водяному» режимі, а саме до 1.5 аТм

### УВАГА!

Найкраще для консервування в режимі «на пару» підходять **кришки твіст офф!**

Якщо ви бажаєте **консервувати зі звичайними закатковими СКО кришками, обов'язково використовуйте спеціальні затискачі** (ви можете придбати їх на нашому сайті).

**ЗАБОРОНЕНО** використовувати реторт пакети та баночки зі звичайними закатковими СКО кришками (без затискачів).

### КОМПЛЕКТАЦІЯ ДЛЯ РЕЖИМУ «НА ПАРУ»

Для роботи в «паровому» режимі необхідно доукомплектувати автоклав спеціальним **паровим клапаном**, що був розроблений нами та є доступний до придбання на нашому сайті [autoclav.com.ua](http://autoclav.com.ua). Цей клапан прикручується на шаровий кран замість ніпеля.



**Паровий клапан підходить для всіх моделей автоклава, які мають шаровий кран в стандартній комплектації.**

### ЯК ПРАЦЮЄ ПАРОВИЙ КЛАПАН?

Під час нагрівання води в автоклаві паровий клапан є відкритим та через нього виходить зайве повітря, після того, як все розігріте повітря вийде з автоклава через клапан, він автоматично закриється і в автоклаві залишиться лише розігрітий пар. Це відбувається в межах 90 градусів. Далі тиск в автоклаві почне зростати та при температурі 120 градусів буде понад 1 аТм.



**Паровий клапан спрацьовує автоматично та не потребує додаткового контролю.**

### ЕТАПИ РОБОТИ

- 1) Завантажуємо банки в автоклав.
- 2) Заповнюємо автоклав водою всього 8-10 см від дна.
- 3) Закриваємо кришку автоклава.
- 4) Починаємо нагрів відповідно до інструкції (див. інструкцію до автоклава).

- 5) Клапан випустить все гаряче повітря та по досягненню температури 90 градусів автоматично закриться, і всередині залишиться тільки розігрітий пар.
- 6) Шаровий кран (на який встановлений паровий клапан) завжди має бути відкритий, перекривати його не потрібно.
- 7) Якщо ви користуєтеся електро автоклавом, то він вийде на задану робочу температуру і по завершенню часу витримки продукції відключиться самостійно і почне охолоджуватися.
- 8) Якщо ж у вас газовий автоклав, то вам самостійно потрібно відстежити досягнення робочої температури, відміряти необхідний час та відключити подачу вогню для охолодження автоклава.
- 9) При охолодженні, як тільки температура опуститься до 90 градусів клапан знову відкриється, і зайвий тиск з автоклава спуститься самостійно, перед відкриттям стрілка манометра показуватиме 0.
- 10) Відкривати кришку автоклава можна при температурі 70-60 градусів для банок з кришками Твіст-офф та для баночок із закатковими СКО кришками (із затискачами).
- 11) Спускаємо воду за допомогою зливного крана.
- 12) Дістаємо банки та смакуємо!

### Детальніше про процес консервування див. інструкцію до автоклава

#### ТЕМПЕРАТУРНИЙ РЕЖИМ

Температурні режими для «парового» методу приготування відрізняються від звичайно методу консервування в автоклаві, і будуть мати відмінності в порівнянні з таблицею в стандартній інструкції до автоклава, а саме:

- температура для приготування «на пару» на **10 градусів вища;**
- час витримки у **2 рази більший.**

Така зміна пов'язана зі швидким виходом на робочу температуру та швидким охолодженням.

**Тому для приготування «на пару» використовуйте таблицю нижче:**

НАЙМЕНУ-ВАННЯ КОНСЕРВІВ	ОБ'ЄМ БАНКИ, л.	РЕЖИМИ СТЕРИЛІЗАЦІЇ «НА ПАРУ»	
		ТЕМПЕРА-ТУРА, ° C	ЧАС, хв
М'ясні консерви	0,5	120	80
	1		
Консерви з м'яса птиці	0,5	120	60
	1		
Каші з м'ясом	0,5	120	80
	1		
Консерви з риби	0,5	115	60
	1		
Салат літній	0,5	105	10
	1		
Ікра з баклажанів	0,5	110	30
	1		
Огірки мариновані	1	90	10
	3		20
Помідори мариновані	1	110	10
	3		30
Компот з ягід і фруктів	1	110	10
	3		16