Тайны химической и температурной обработки сухофруктов

Страница статьи: https://www.yournutrition.ru/articles/tajny-himicheskoj-i-temperaturnoj-obrabotki-suhofruktov/

Окуривают едким газом

Чаще всего сухофрукты окуривают сернистым ангидридом (двуокисью серы, сернистым газом, SO2, другое название – добавка E220). Так производители убивают бактерии и делают продукт несъедобным для насекомых-вредителей.

Сухофрукты коптят в серном угаре, и они приобретают блеск и лоск в буквальном смысле слова. Урюк и кишмиш становятся золотистыми, прозрачными, чернослив прямо лоснится жиром и блестит на прилавке, словно отполированный черный мрамор.

Мнения о допустимости обработки сернистым ангидридом неоднозначны: одни говорят, что в том виде, в котором он присутствует в сухофруктах, наш организм его полностью выводит. Другие что растворяясь в воде, он превращается в слабый раствор сернистой кислоты, а она в свою очередь раздражает слизистые оболочки нашей пищеварительной системы.

Что же делать? Можно замочить сухофрукты на какое-то время, слить потом воду и как следует промыть. Кипяток разрушает витамины, поэтому для промывки не используйте

очень горячую воду. Впрочем, если вы брали сухофрукты именно для компота, то при кипячении сернистая кислота улетучится.

Наводят блеск жиром или глицерином

Еще одна ловушка это блеск сухофруктов, который появляется тоже не просто так, а после обработки жиром не лучшего качества и неизвестного происхождения или глицерином. «Не все то золото, что блестит». Чем больше блестит, например, чернослив, тем больше жира не пожалели производители.

Идеальные сухофрукты имеют вид невзрачный: матовые, сморщенные, часто припыленные. Блестеть они вряд ли будут.

Иногда для ускорения сушки используют газовые или бензиновые горелки

При этом высыпают сухофрукты на сетку и направляют на них горелку или лампу. Конечно, такие сухофрукты будут менее полезны! К тому же, они впитают вредные вещества, и у них будет «бензиновый» привкус.

Газовая сушка должна быть оснащена многоступенчатой системой очистных фильтров, через которые горячий воздух доходит до продукта. Часто это правило игнорируется. В результате, на сухофруктах оседают канцерогенные вещества. К тому же, исчезает естественный аромат плодов.

Иногда сушат в туннельной печи

Туннельная печь или сушилка – это, грубо говоря, туннель с нагревательными элементами, по которому движется конвейер с сухофруктами. В Узбекистане, по имеющейся у нас информации, нет таких установок, но фрукты из Молдовы, Польши, Ирана и других стран могут быть высушены именно в туннельной печи. Такие сухофрукты могут отдавать запахом солярки. Полезность подобной сушки, как и в предыдущем способе, сомнительная.

Окунают в кипяток с каустической содой

Сливы, финики и изюм, особенно собранные раньше срока, обладают такой твердой кожицей, что сами по себе сохнуть не будут. Поэтому их окунают в кипящий раствор едкой каустической (непищевой) соды, отчего кожура покрывается мелкими трещинами и сушка идет быстрее.

«К сожалению, это необходимая мера», – пытаются оправдаться производители. Однако через трещины вытекает сок, проникают бактерии и на внешнем виде это тоже отражается не лучшим образом.

«Коптят» жидким дымом

Жидкий дым им «коптят» курагу, чернослив. Есть мнение, что несмотря на заверения производителей о его безопасности жидкий дым канцероген.

В небольших количествах не так все страшно, но мы же не знаем, КАК обрабатывал фрукты производитель и какой конкретно разновидностью жидкого дыма. А во многих странах мира «дым в бутылке» и вовсе полностью запрещен.