

ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ

Расфасовку соленых огурцов производят в стеклянные или жестяные лакированные банки.

Предварительно на дно банок кладут 50 % от указанного в рецептуре количества пряной зелени, закладывают соленые огурцы, после чего укладывают остальное количество пряностей.

В каждую банку укладывают в вертикальном положении огурцы одного размера и качества. Допускается расфасовка соленых огурцов без рядовой укладки в бутылки 83-3 и банки 83-6 и № 14.

Укладка должна быть плотной, обеспечивающей массу огурцов не менее 55 % от массы нетто содержимого тары при длине огурцов до 90 мм и не менее 50 % при длине от 91 до 120 мм.

Укладку соленых огурцов и пряностей производят в соответствии с рецептурой. Общее количество пряностей должно составлять 2,0—2,5 % от массы нетто консервов.

Для заливки используют маточный рассол из бочек или бутылей с солеными огурцами. Отделенный от соленых огурцов и пряностей рассол фильтруют через матерчатый фильтр и нагревают до кипения в эмалированных котлах из неокисляющегося металла. Образующуюся в процессе нагревания пену удаляют шумовкой.

Температура рассола при заливке должна быть 85—90 °С.

Недостаток огуречного маточного рассола восполняют путем добавления к нему свежеприготовленного солевого раствора, содержащего 2,5—3,5 % соли и до 0,6—0,8 % молочной кислоты.

Количество свежеприготовленного рассола, добавляемого к маточному рассолу, должно быть не более 50 % от общего количества заливки.

рН рассола, применяемого для заливки огурцов, должен быть не более 3,8.

При пастеризации соленых огурцов необходимо строго придерживаться режимов, указанных в табл. 1.

Таблица 1

Вид тары	Режим пастеризации, мин		Давление в автоклаве	
	при 100 °С	при 95 °С	ат	кПа
Стеклнные банки				
83-1	—	10—3—15	1,2	118
83-2	—	15—5—20	1,4	137
83-6	15—13—20	—	1,8	176
83-3	20—15—20	—	1,8	176
Жестяные банки				
№ 13	15—13—15	—	1,2	118
№ 14	—	10—3—15	1,0	98

Рецептура и нормы расхода сырья и материалов на 1 т консервов приведены в табл. 2.

Таблица 2

Сырье и материалы	Расчетные нормы закладки подготовленного сырья на 1 т консервов, кг	Отходы и потери, %	Нормы расхода сырья и материалов на 1 т консервов, кг
Огурцы соленые длинной до 90 мм от 91 до 120 мм	550 500	9 9	604,4 550,0
Зелень и пряности, включая соленую зелень из бочек и бутылей, с солеными огурцами	21	—	—
В том числе:			
корень хрена соленый	3,0	—	—
укроп сушеный	2,0	5,0	2,1
Перец стручковый горький сушеный	0,2	—	0,2
Чеснок свежий	1,5	2,8	2,1
Рассол для заливки огурцов длинной до 90 мм от 91 до 120 мм	425,3 475,3	— —	— —

Продолжение табл. 2

Сырье и материалы	Расчетные нормы закладки подготовленного сырья на 1 т консервов, кг	Отходы и потери, %	Нормы расхода сырья и материалов на 1 т консервов, кг
Соль для приготовления дополнительного рассола из расчета на 100 л, не более	3,5	1,0	3,54
Молочная кислота 70 %-ная или молочная кислота 40 %-ная	1,2 2,1	1,0 1,0	1,3 2,3

Примечание. При расчете норм расхода сорбиновой кислоты для засолки свежих огурцов учитываются потери в размере 1,5 %.