مسرد المفاهيم المصطلحات

صناعة العصائر والمياه الغازية والمربيات

ترويق العصير: إزالة معظم المكوّنات غير السكرية سواء الذائبة، أو غير الذائبة و التي تشمل الشموع والزيوت والبروتين والمواد الملونة والألياف (إزالة أجزاء أدق حجمًا من الأجزاء التي أزيلت في عملية التصفية وعملية الترشيح).

ماء الصودا: المحلول الناتج من إذابة غاز ثاني أكسد الكربون في الماء، بدرجة تركيز تعتمد على نوع المياه الغازية ونوع الفاكهة المستخدم ورغبة المستهلك، حيث يستخدم في تخفيف الشراب الأساسي بعد تعبئته في العبوات ماء المناسبة. ويتميز الصودا بأنه عديم اللون وله مذاق حمضي خفيف.

البكتين: بودرة بيضاء اللون ومصدره صناعي أو طبيعي، وله أهمية كبيرة في صناعة الجلي لإكسابه الشفافية والرونق الجذاب، وإكسابه القوام المميز له.

النقطة الجيلية: إذا انزلق الجلي ببطء في صورة رقائق هلامية جيلاتينية متماسكة، دلّ على بلوغه درجة النضج، أما إذا سال وانزلق في خيط متصل، فيدل ذلك على عدم النضج وحاجته إلى زيادة فترة الطبخ.