



Luonnosta
tuotteeksi!

HILLON / HYYTELÖN VALMISTUSVAIHEET

1. Tölkkien pesu ja kuumennus

Tölkit pestään huolellisesti mieluummin astianpesukoneella, jossa ne kuumenevat yli 90 °C. Tölkit voidaan kuumentaa myös uunissa tai kattilassa kuumassa vedessä, yli 90 °C.

2. Kansien pesu ja kuumennus

Kannet pestään ja niiden tiiviys tarkastetaan. Kannet kiehautetaan kattilassa kuumassa vedessä.

3. Työvälineiden desinfiointi

Kaikki työvälineet huuhdotaan kuumalla vähintään 70 °C vedellä.

4. Tarvittavien aineiden punnitseminen

5. Sokeri-pektiiniseoksen valmistaminen

Sekoitetaan pektiini sokeriin suhteessa 1:5 tai valmistetaan tarvittava määrä pektiiniliuosta, säilytys yli 60 °C.

6. Kuumennus I

Marjat, vesi ja sokeri kuumennetaan kiehuvaaksi ja annetaan kiehua 1-5 min, jolloin entsyymitoiminta lakkaa, ilma poistuu ja marjat pehmenevät.

7. Pekiinin lisääminen

- A) Lisätään pektiinisokeriseos hyvin sekoittaen, että pektiini varmasti liukenee tai
- B) Lisätään pektiiniliuos huolellisesti sekoittaen.

8. Kuumennus II

Kuumennetaan kiehuvaaksi, vedetään pois liedeltä tai sähköteho katkaistaan ja lisätään mahdollinen sitruunahappo.

9. Jäähdytys ja pakkaus

Jäähdytetään LM 102-pektiinillä tehty hillo 80 asteeseen ja LM 104-pektiinillä tehty hillo 90 asteeseen. Kaadetaan kuumiin tölkkeihin ja suljetaan kannet välittömästi. Kiristetään kansia jäähtymisen aikana.

10. Tölkkien puhdistus ulkopuolelta

- A) Täytetään huolellisesti, jotteivat likaannu roiskeista, apuna voi käyttää suppiloa tai hilloreunusta
- B) Puhdistetaan tölkit roiskeista
- C) Tölkit voi myös pestä tiskikoneessa

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hanke
1.6.2017-31.12.2019



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



MAASEUTU 2020



UNIVERSITY OF
EASTERN FINLAND

BUSINESS
JOENSUU

