|  |  |
| --- | --- |
|  | Sayfa 1/1 |
| TÜRK STANDARDI *TURKISH STANDARD* |
|  |

|  |
| --- |
| TS 3958: 2010 |
| tst T3: |

**ICS** 67.080.10

Bu tadil, TSE Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu’na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Komitesi’nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu’nun ……………… tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

|  |
| --- |
| **Vişne reçeli** |
| Sour cherry jam |

- Madde 5.3.1 aşağıdaki biçimde değiştirilmiştir

### 5.3.1 Meyve oranı tayini

Meyve oranı tayini için, net kütlesi oda sıcaklığında 500 g'a kadar olan reçel numunelerinden muhtevanın tamamı, 500 g'dan fazla olan numunelerden ise iyice karıştırıldıktan sonra 500 g alınır ve 1 L’lik behere aktarılır, üzerine reçel ağırlığı kadar damıtık su konularak meyve, pulp, püre parçaları zedelenmemek için çok hassas karıştırılır. Reçel numunesinin ve seyreltme suyunun sıcaklıkları 20-25°C’ ta ve aralarındaki sıcaklık farkı en fazla 1°C olmalıdır. 5 min karıştırma yapmadan dinlendirilen numuneler süzülür. Geleneksel ve ekstra geleneksel reçeller göz açıklığı 1,0 mm olan elekten (TS ISO 3310-1) 5 min, reçel ve ekstra reçeller ise 0,5 mm olan elekten (TS ISO 3310-1) 15 min süzülür. Süzme işlemi sırasında yapışan veya üstüste olan mevye parçaları numuneyi zedelemeden bir spatula yardımıyla düzeltilir ve suyun rahat bir biçimde süzülmesi sağlanır. Süzme işlemi sonunda elek altında kalan reçel ve su karışımı uygun bir bez veya kağıt havlu yardımıyla silinir. Elek üzerindeki meyve miktarı tartılarak bulunur ve reçeldeki meyve oranı aşağıdaki formül yardımı ile hesaplanır:



Meyve oranı (%) =

Burada;

M1 : Deney için alınan reçel miktarı, (g),

M2 : Elek üzerindeki meyve kütlesi (g),

F : Düzeltme faktörü, (vişne için 1,5)

Sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.