

## إنتاج الحلوى الجيلاتينية من التمور

### Production of Gelatin Sweet from Dates

الدكتور حسن خالد العكيدي

Hassan.alogidi@yahoo.com

من تمور الزهدي يتم إنتاج حلوى جلاتينية باستخدام التمور ومنتجاتها , حيث استخدمت في هذه الحالة وذلك لاستثمار تمور الزهدي لأنها تعتبر من أرخص التمور , وبالتالي الاستفادة من كميات كبيرة من سكريات التمور للتعويض بصورة كاملة عن السكر البلوري والذي يستورد بالعملة الصعبة . ولإنتاج منتج غذائي جديد يصلح للتغذية وخاصة التغذية المدرسية .

#### المكونات الأساسية لوجبات الحلوى الجيلاتينية :

1. عجينة التمر .
2. سكر التمر السائل .
3. الجيلاتين .
4. النشا .
5. حامض الستريك .
6. الصمغ العربي .
7. النكهة .

#### تحضير الحلوى الجيلاتينية من التمور

حضرت نماذج الحلوى الجيلاتينية وذلك بفرم تمور الزهدي بعد نزع الأقماع والنوى حيث وزنت الكمية المناسبة من عجينة التمر وأضيفت إلى السكر السائل بعد وزنه بعد ذلك رفعت درجة حرارة الخليط إلى درجة حرارة معينة مع التحريك لغرض الحصول على خليط متجانس ومن ثم خفضت درجة الحرارة إلى درجة معينة وأضيف للمزيج إما اللوز أو مبروش جوز الهند أو فستق الحقل حسب الكمية المطلوبة , ثم أضيف صب المزيج في قوالب مزينة ثم وضعت القوالب في الثلاجة وذلك لغرض الإسراع في عملية التجلت بعد تحديد المدة المطلوبة لمثل هذه النماذج من الحلويات . استخرجت قطع الحلوى الجيلاتينية من القوالب ثم رشت بمسحوق السكر أو النشا وبعد ذلك تم تغليفها بورق خاص بالحلويات .

### القيمة الغذائية للحلوى الجلاتينية

يشير جدول رقم (14) إلى القيمة الغذائية للحلوى الجلاتينية المصنعة من التمور ومقارنتها بنماذج الحلوم المتوفرة في السوق باعتبار أن المنتج هو اقرب بالحلوم . حيث تبين من النتائج بأن هذه الحلوى الجلاتينية المصنعة من التمور تحتوي على نسبة من السكر أعلى من بقية أنواع الحلوم وكذلك يدل على أن النشا يكون معظم التركيب الكيميائي للحلوم الموجود في الأسواق ولكن النشا يعتبر منخفضا في إعطاء الطاقة الحرارية مقارنة بالسكر . إن النسب المتغايرة في المحتوى من المواد الصلبة الذائبة في نماذج الحلويات هي التي بينت المحتوى العالي من النشا لبقية أنواع الحلوم المتوفرة في السوق .

تبين النتائج بأن الحلوى الجلاتينية المصنعة من التمور تعتبر غنية بالبروتين مقارنة بالنسبة المنخفضة والتي تحتويها أنواع الحلوم الأخرى وهذه الزيادة في نسبة البروتين تكون بسبب إضافة الجيلاتين لأنه يحتوي على نسبة عالية من البروتين تتراوح 84 - 86 % وبهذه الحالة يمكن اعتباره هذه الحلوى الجلاتينية مصدرا جيدا للبروتين بينما نعلم بان تمور الزهدي تحتوي على 2,7 % بروتين وأن مصدرا آخر يشير إلى احتوائها تمور الزهدي على 2,1 % بروتين . وتوضح بعض النتائج أن أنواع الحلوم الأخرى تعتبر كمصادر فقيرة للبروتين .