



Antoonovkad on head moosiõunad just seepärast, et sisaldavad rohkesti pektiini.

andidest keedetud moos kipub sageli vedelaks jääma. Samas on just täisküpsuse korral viljade aroom ja maitse jällegi kõige parem.

Tihkema säilise saamiseks võib nüüdisajal kasutada pektiiniga rikastatud hoidistamist hõlbustavaid segusid – moosisuhkrut, moosipaksendajat või köögiviljahoidiste paksendajat.

Lisaks tavalisele peensuhkrule ehk sahharoosile on moosisuhkrus pektiin, hapestaja rollis toimivat sidrunhapet ning konservandi- ning tegutsevat kaaliumsorbaati.

Kõigi eelnimetatud ühendite ja moositoorme koostoimes saadakse lõpuks tihke purgitäidis.

Moosisuhkur aitab hoidistes vähendada kasutatud suhkru kogust kahel viisil. Esiteks, tänu pektiinile pole vaja moosi tarretumiseks nii palju suhkrut kasutada, sest pektiin teeb selle töö ise ära.

Teiseks, tänu kaaliumsorbaadi konserveerimisvõimetele saab suhkrut kui konservandi arvelt kokku hoida. Moosi- ja köögiviljahoidiste paksendajate põhikoostis (pektiin, sidrunhape, suhkur, kaaliumsorbaat) viitab samale toime põhimõttele, kuid kindlasti tuleb selle kasutamisel marjade-viljade keedusele suhkrut juurde lisada.

Tootes olemasolev väike suhkrukogus hõlbustab lihtsalt pektiini lahustumist. Samas peab kindlasti arvestama seda, et pektiin annab püsivaid tarretisi vaid piisava suhkruguse ja happesuse juures.

Samuti on tarretumise seisukohalt oluline ka keetmise kestvus,

säilise kuivaine sisaldus ning vahesel määral ka kaltsiumi olemasolu.

Kui hoidisekeetjad ja marmelaadimeistrid peavad pektiinist lugu, siis hoopis teisiti on lood mahlate-gijatega.

Pektiin nimelt takistab mõnevõrra mahla eraldumist ja seepärast tööstuslikus tootmises lagundatakse mahlatoormest pektiini hiidmolekulid spetsiaalse ensüümiga väiksemateks osisteks.

See aga pole takistuseks pektiini hilisemale lisamisele, juhul kui soovitakse saada tihkema koostisega mahlatoodet, mis matkib viljalihaga mahlasid.

Tähtis osaline marmelaadis ja sefiiris

Algselt kasutatigi marmelaadi valmistamiseks looduslikke, maitset hapukaid, rohke pektiinisisaldusega vilju, mida koos suhkruga kuumutati.

Lõunapoolse levikuga viljadest sobis selleks vanasti eriti hästi küdoonia. Nüüdisajal kasutatakse marmelaadi tardstruktuuri loomiseks siiski rohkem agarit kui pektiini. Erinevalt pektiinist on agar oluliselt võimsam tarretaja.

Mõnevõrra teisiti on lood sefiiriga. Sefiiri muudab eriliseks selle õrn ja õhuline struktuur, mis saadakse munavalgega vahustatud suhkrusiirupi ja õunapüree vahustamisel.

Vahustamisel viiakse maiustusse piisavalt väikesi õhumullikesi, mis segu tardumisel sinna ka jäävad.

Järelikult on sefiiri näol tegu püsivalt vahustatud tootega, kusjuures just vahu tekkel ja säilitamisel on oluline roll nii munavalge valkudel kui ka pektiinil.

Magusameistrid eelistavad peamiselt hapudest pektiinirohketest õuntest valmistatud püreed, kusjuures arvestatakse sedagi fakti, et õunte pikaajalisel säilitamisel nende pektiinisisaldus hakkab vähene- ma. Tõsi, mõned tootjad kasutavad sefiiriteoski pektiini asemel agarit.

Vesilahustuva kiudainena pektiin otseselt meie organismile toit- aineid ja energiat ei anna, sest seedekulgla puuduvad ensüümid, mis pektiini suudaksid koostisosa- deni lagundada. Suuremõõtmelise molekulina aga pektiin meie soolestikust ei imendu.

Viimased väited ei tähenda siiski pektiini täielikku muutumatust seedekulgla läbimisel, sest mikroobid käärivad mingi osa pektiinist orgaanilisteks hapeteks ja erinevateks gaasideks.

Sissesöödud pektiin seob soolestikus vett ja pehmen- dab selle- ga soolesisu ning tänu veesisalduse reguleerimisele leevendab see ühend mõnevõrra ka seedetegevuse äärmusi: kõhukinnisust ja kõhu- lahtisust.

Pektiin toiduallikana kindlustab mikroobikoosluste elutegevuse sooltes ning seob endaga ka mitut toksilist ühendit, laskmata neil soolestikust meis ringlevatesse kehavedelikesse imenduda.

URMAS KOKASSAAR