

## Автоклав для домашнего консервирования и рецепты



**Автоклав** - установка бытовая для стерилизации консервов. Используется для консервирования продуктов в стеклянные банки, в домашних условиях. Заменить утомительный, многочасовой труд на жаркой кухне между горячими кастрюлями и банками поможет **Автоклав бытовой**.

**Автоклав**, необходим каждому, кто занимается домашним консервированием. В отличие от классического способа консервирования, домашнее консервирование с помощью автоклава быстрее, удобнее и безопаснее. Кроме того, при автоклавировании в продуктах сохраняется гораздо больше витаминов и полезных веществ. Поскольку температура воды в автоклаве более 100градусов, то уничтожается большая часть бактерий и других микроорганизмов, которые остаются в консервах после обычной консервации.

Он существенно облегчает и сокращает трудоёмкий, продолжительный процесс консервирования, обеспечивает гибель микрофлоры, гарантирует безопасность получаемых консервов. Всё это достигается за счёт того, что сырые продукты, приправы, специи и прочие необходимые для консервирования продукты, укладываются в стеклянные банки, согласно рецептам, и сразу же закатываются крышками. Банки опускаются в воду, залитую в автоклав. Процесс стерилизации идёт при температуре от 100°C до 120°C, время выдержки на этих режимах от 5 до 90 мин. в зависимости от закатываемого продукта.

Тип Автоклава	24 л	30 л
Рабочее давление, МПа	от 0,32 до 0,39	
Температура стерилизации, °С	110...120	
Давление открытия клапана предохранительного, МПа	0.7 (+0.05)	
Вместимость банок объемом 0.5 л, шт	14	21
Вместимость банок объемом 1 л, шт	5	10
Масса автоклава (не более), кг	17	18
Габаритные размеры, мм	300x570	300x640
Установленный срок службы установки, лет не менее	10	

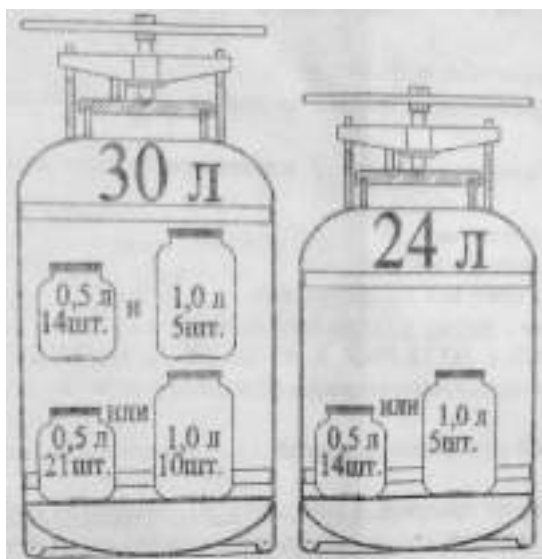
Комплектность:

- установка бытовая для стерилизации консервов - 1 шт
- паспорт на установку НЗ 58.00.00 ПС - 1 шт
- запасная прокладка-1 шт.

### Принцип работы:

Для приготовления мясной тушенки и консервирования других продуктов следует:

1. Закатать банки в соответствии с рецептурой (см. литературу, посвященную рецептам приготовления тушенки и других консервов);
2. Поставить на решетку рядами закрытые банки. Решетка расположена внутри основания автоклава в нижней части;
3. Налить в автоклав воду так, что бы над верхними банками



## Купите Автоклав для домашнего консервирования в ХозОптТорг

было 3-4 см воды, а пространство, сверху заполненное воздухом, составляло примерно 5-6 см.

4. Хорошенько закрыть крышку, не забыв убедиться в наличии уплотнительного кольца;

5. Накачать насосом воздух через "ниппель". Начальное давление (до нагрева) должно составлять 0,1 МПа. Обязательно проверить не пропускает ли ниппель, после чего закрыть его колпачком;

6. Начать нагрев на газовой плите (электрические плитки для автоклавирования не подходят.). При нагреве давление будет увеличиваться, необходимое нам - 0,4 МПа, оно соответствует 120 °С. Хотя заданная температура зависит от того, что мы готовим. В инструкции, как уже говорилось, есть таблица зависимости температуры от давления. Время приготовления различное для всех продуктов, например для мяса оно составляет около часа, для овощей - 25 минут, для рыбы - 40 мин;

7. По истечении указанного времени необходимо плавно снизить давление постепенно уменьшая нагрев до полного выключения источника тепла. Затем дать установке остыть, после чего ниппелем медленно сбросить давление в установке. Внимание! Не допускайте резких нагревов и охлаждений, резкого сброса и возрастания давления - могут вскрыться банки;

8. Открыть автоклав, извлечь консервацию;

Данная установка имеет необходимый сертификат соответствия РФ, пригодна для использования по описанному назначению. Перед использованием изделия необходимо внимательно ознакомьтесь с инструкцией. При работе автоклава для домашнего консервирования не следует оставлять его без присмотра, нужно контролировать давление.

### Автоклав хорош для приготовления натуральных мясных и рыбных консервов!

Незаменим он при наличии личного подсобного хозяйства для приготовления мясных консервов в собственном соку для длительного хранения **Рекомендуемые рецепты приготовления консервов из опыта хозяек:**

#### 1. «Курица в собственном соку»

Курицу разделать на порционные куски, размером примерно 40х60мм (или произвольно), промыть под проточной водой, отжать, поместить в емкость, посолить, выдержать 10-15 мин.

На дно 1л. банки положить 3-4 шт. черного перца, 1 шт. душистого перца, сложить плотно просоленные порционные куски в банку (1 см. от верха!), закатать. Стерилизовать 90 мин при давлении 0,45 мПа, Также можно приготовить другое мясо: свинину, говядину, крольчатину, баранину.

#### 2. «Рыба натуральная»

Хорошо подойдет речная мелочь или другая (речная, морская) рыба.

Потрошеную рыбу без головы, плавников, хвоста промыть.

Маленькую - целиком, побольше- разделить на куски, сложить в емкость, посолить, выдержать 5-10 мин.

На дно 0.5л. банки положить 2-3 шт. черного перца, сложить плотно рыбу (1см. от верха банки!), закатать. Стерилизовать 60 мин. при давлении 0,45 мПа.

#### 3. «Рыба с овощами»

1кг. лука, 1 кг, моркови, 2 кг. помидор, 400 г. растительного масла, 200г. сахара,

3 ст.л. соли, 2 кг. рыбы. Овощи вымыть, лук, помидоры мелко нашинковать, морковь - на крупную терку,

потрошеную рыбу без головы, хвоста и плавников разделить порционно. Все компоненты сложить в емкость, перемешать с солью, сахаром, растительным маслом (если рыба жирная, растительного масла можно брать в меньшем количестве), выдержать 15 мин. На дно 0.5л. банки положить 2-3 шт. черного перца, сложить плотно рыбу с овощами (1 см от верха банки!), закатать. Стерилизовать 60 мин. при давлении 0.45 мПа (если у рыбы нет крупных костей, то время стерилизации можно сократить до 45 мин. при том же рабочем давлении)

#### 4. «Печеночный паштет»

2 кг. мяса (говядина или нежирная свинина), 1.3 кг, печени, 2 кг. сала, 6 шт. яиц, 600г. лука, 3 ст.л. соли.

Все компоненты перекрутить на мясорубку, добавить яйца, перемешать, выдержать 10-15 мин. Разложить плотно в 0.5 л, банки (1 см. от верха банки!), закатать. Стерилизовать 120 мин. при давлении 0.45 мПа.

Раньше процесс консервации был очень долгим, утомительным и трудоемким — с Автоклавом, время приготовления сократится в разы. Вам просто необходимо купить Автоклав, если вы бережете свое время, любитель домашней консервации и ценитель натуральной пищи!

тел.: 8-909-228-71-91, 8-909-228-78-88

fas2021@yandex.ru

Сайт: <https://bestnasos.ru>