

دکتر شادی بصیری، عضو هیات علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی، طی پژوهشی به این مهم دست یافت که می‌توان با استفاده از شیره انگور و ترکیبات هیدروکلوئیدی نظیر کربوکسی متیل سلولز، پکتین، گوار، و مخلوط آنها کره انگور تولید نمود.

بر اساس این پژوهش، از دو نوع شیره انگور محلی تهیه شده در منطقه قوچان و کاشمر جهت تولید کره انگور استفاده شد. طبق یافته‌های بدست آمده ترکیب کربوکسی متیل سلولز به تنهایی بهترین خصوصیات حسی و نمونه‌های حاوی مخلوط پکتین و کربوکسی متیل سلولز مناسب‌ترین قوام و خصوصیات بافتی را داشتند.

یکی از محصولات خاص در منطقه که می‌تواند بازار جهانی داشته باشد و مشتق از انگور باشد، کره انگور است. کره انگور می‌تواند جایگزین مناسبی برای مربا و یا حتی کره برای صبحانه باشد و در تهیه فراورده‌های مختلف غله‌ای از جمله انواع نان، کیک، کلوچه و سایر غلات مورد استفاده قرار گیرد. تولید چنین محصولی در مقیاس تجاری علاوه بر جلوگیری از ضایعات میوه، به دلیل طبیعی بودن و ارزش غذایی بالا، زمان ماندگاری زیاد، طعم مطلوب و میزان انرژی زایی بالا می‌تواند مورد توجه قشر وسیعی از جامعه قرار بگیرد.

نکته قابل توجه این است که در فرمول ساخت کره انگور یا کره هر میوه دیگر از کره استفاده نمی‌شود و به کار بردن واژه کره فقط اشاره‌ای بر غلظت و قوام آن است. این محصولات قابلیت پخش شوندگی بر نان را دارند. و به عنوان یک افزودنی در فراورده‌های پختی، به عنوان یک غذای جانبی و در تهیه ساندویچ به عنوان طعم دهنده مورد استفاده قرار می‌گیرند. کره سیب در کشورهای اروپایی طرفدار زیاد داشته و معمولاً به همراه نان با کمی پنیر یا بدون آن خورده می‌شود. معمولاً از میوه‌هایی نظیر سیب، گلابی، زردالو، گیلاس و انواع توت، کره تهیه می‌شود.